



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Sapienza Università di Roma

Facoltà di Lettere e Filosofia

Dipartimento di Scienze dell'Antichità

DOTTORATO DI RICERCA IN ARCHEOLOGIA PREISTORICA XXV CICLO



**Trasformazioni nelle abitudini alimentari e cambiamenti socio-economici nella
comunità di Arslantepe nel corso del III millennio a.C**
Studio Integrato delle evidenze archeologiche.

Dottoranda: Roberta Crisarà

Anno Accademico 2012-2013



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA

Sapienza Università di Roma

Facoltà di Lettere e Filosofia

Dipartimento di Scienze dell'antichità

DOTTORATO DI RICERCA IN ARCHEOLOGIA PREISTORICA XXV CICLO

**Trasformazioni nelle abitudini alimentari e cambiamenti socio-economici nella
comunità di Arslantepe nel corso del III millennio a.C**
Studio Integrato delle evidenze archeologiche.

Coordinatore:
Prof.ssa G. Bartoloni

Primo Relatore:
Prof. ssa M. Frangipane

Secondo Relatore:
Prof. A. Cardarelli

Dottoranda:
Roberta Crisarà

Anno Accademico 2012-2013

A mio Padre

INDICE

INTRODUZIONE	» 1
CAPITOLO I. STORIA DEGLI STUDI DELLE PRATICHE ALIMENTARI	2- 29
• Il cibo e le abitudini alimentari in antropologia: dal valore biologico al simbolico	» 2
• Archeologia del cibo: prospettive di ricerca in ambito archeologico	» 15
Sviluppo degli studi sul cibo in archeologia	» 16
Riconoscimento delle pratiche alimentari attraverso l'analisi dei dati archeologici	» 18
CAPITOLO II. PRESENTAZIONE DEL CASO STUDIO: IL SITO ARCHEOLOGICO DI ARSLANTEPE NEL III MILLENNIO A.C.	30- 43
• Localizzazione e Storia degli Studi	» 30
• Proposta di Analisi e Indagine sulla base dei dati Archeologici	» 31
• Obiettivi e Metodologia di Ricerca	» 32
a. Analisi della Ceramica	» 33
- Definizione delle Classi Funzionali della Ceramica di Arslantepe durante il III Millennio	» 41
b. Analisi Architettonica e contestuale	» 42
CAPITOLO III. ARSLANTEPE NEL III MILLENNIO A.C.	44- 61
• Le premesse Tardo Calcolitiche: il Periodo VI A (3300-3000 a.C.)	» 44
• Arslantepe agli inizi del III millennio: la profonda trasformazione del Bronzo Antico.	» 46
Tipologie Insediamentali	» 47
Economia di Sussistenza	» 50
Periodo VI B1	» 50
- Dati Archeobotanici	» 50
- Dati Archeozoologici	» 50
- Analisi dei Dati	» 52
Periodo VI B2	» 53
- Dati Archeobotanici	» 53
- Dati Archeozoologici	» 55
- Analisi dei Dati	» 55
Periodo VI C-D	» 56
- Dati Archeobotanici	» 56
- Dati Archeozoologici	» 58
- Analisi dei Dati	» 59
Confronto dei dati botanici e faunistici nel corso del III Millennio	» 59

CAPITOLO IV. ANALISI FUNZIONALE DEL REPERTORIO CERAMICO AD ARSLANTEPE DURANTE IL III MILLENNIO.	62- 82
• <i>Classi Funzionali</i>	» 62
• <i>Classi di Produzione</i>	» 63
Produzioni Tornite	» 63
Produzioni non Tornite	» 65
• <i>Definizione delle Categorie Funzionali</i>	» 70
 CAPITOLO IV. STUDIO DELLE PRATICHE ALIMENTARI AD ARSLANTEPE	 83- 144
Bronzo Antico IA (3000-2900 a.C.): il Periodo VI B1, Presentazione dei dati Archeologici	» 83
• <i>Architettura</i>	» 83
Tipologia Insediamentale	» 83
Localizzazione degli elementi diagnostici Connessi con le pratiche di preparazione del cibo	» 89
Analisi e Interpretazione dei dati Architettonici	» 94
• <i>Ceramica</i>	» 96
Repertorio Ceramico	» 96
Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B1	» 99
Categorie Funzionali	» 102
Consumo e Servizio (aridi)	» 102
- Analisi Metriche	» 102
- Interpretazione dei dati	» 103
Consumo e Servizio (liquidi)	» 112
- Analisi Metriche	» 112
- Interpretazione dei dati	» 114
Conservazione	» 115
- Analisi Metriche	» 115
- Interpretazione dei dati	» 123
Cottura e preparazione	» 123
- Pentole	» 124
- Elementi connessi con la preparazione e il servizio dei cibi	» 127
• <i>Abitudini Alimentari ad Arslantepe durante il Bronzo Antico VI B1: Analisi e interpretazione dei dati Archeologici</i>	» 133
 Bronzo Antico IB (2900- 2750 a.C.): il Periodo VI B2, Presentazione dei dati Archeologici	 145- 214
• <i>Architettura</i>	» 145
Tipologia Insediamentale	» 145
Localizzazione degli elementi diagnostici Connessi con le pratiche di cottura e preparazione del cibo	» 148
Analisi e Interpretazione dei dati Architettonici	» 160
• <i>Ceramica</i>	» 162
Repertorio Ceramico	» 162
Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B1	» 164
Categorie Funzionali	» 166
Consumo e Servizio (aridi)	» 166

- Analisi Metriche	» 167
- Interpretazione dei dati	» 172
Consumo e Servizio (liquidi)	» 177
- Analisi Metriche	» 177
- Interpretazione dei dati	» 180
Conservazione	» 182
- Analisi Metriche	» 182
- Interpretazione dei dati	» 187
Cottura e preparazione	» 192
- Pentole Analisi metriche	» 194
- Tracce da fuoco e tracce d'uso	» 198
- Elementi connessi con la preparazione e il servizio dei cibi	» 204
- Interpretazione dei dati	» 205

- ***Abitudini Alimentari ad Arslantepe durante il Bronzo Antico VI B1: Analisi e interpretazione dei dati Archeologici*** » 211

Bronzo Antico II (2900- 2750 a.C.): il Periodo VI B2, Presentazione dei dati Archeologici

- ***Architettura*** » 215-
 - Tipologia Insediamentale » 215
 - Localizzazione degli elementi diagnostici Connessi con le pratiche di cottura e preparazione del cibo » 218
 - Analisi e Interpretazione dei dati Architettonici » 224
- ***Ceramica*** » 225
 - Repertorio Ceramico » 225
 - Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B1 » 226
 - Categorie Funzionali » 230
 - Consumo e Servizio (aridi) » 230
 - Analisi Metriche » 231
 - Interpretazione dei dati » 234
 - Consumo e Servizio (liquidi) » 236
 - Conservazione » 237
 - Analisi Metriche » 238
 - Interpretazione dei dati » 240
 - Cottura e preparazione » 241
 - Pentole Analisi metriche » 242
 - Tracce da fuoco e tracce d'uso » 244
 - Elementi connessi con la preparazione e il servizio dei cibi » 248
 - Interpretazione dei dati » 250
- ***Abitudini Alimentari ad Arslantepe durante il Bronzo Antico VI B1: Analisi e interpretazione dei dati Archeologici*** » 251

Bronzo Antico III (2500- 2000 a.C.): il Periodo VI D, Presentazione dei dati Archeologici 254-288

- ***Architettura***

Tipologia Insediamentale	» 255
Localizzazione degli elementi diagnostici Connessi con le pratiche di cottura e preparazione del cibo	» 255
Analisi e Interpretazione dei dati Architettonici	» 262
• Ceramica	» 262
Repertorio Ceramico	» 262
Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B1	» 263
Categorie Funzionali	» 267
Consumo e Servizio (aridi)	» 267
- Analisi Metriche	» 268
Consumo e Servizio (liquidi)	» 270
Conservazione	» 271
- Analisi Metriche	» 271
Cottura e preparazione	» 273
- Pentole Analisi metriche	» 274
- Tracce da fuoco e tracce d'uso	» 277
- Elementi connessi con la preparazione e il servizio dei cibi	» 280
- Interpretazione dei dati	» 283
• <i>Abitudini Alimentari ad Arslantepe durante il Bronzo Antico VI B1: Analisi e interpretazione dei dati Archeologici</i>	» 284

CAPITOLO VI. INTEGRAZIONE E CONFRONTO DEI DATI ARCHEOLOGICI SULLE PRATICHE ALIMENTARI AD ARSLANTEPE DURANTE IL III MILLENNIO. 287- 298

• Cottura e Preparazione	» 287
• Consumo e Servizio	» 294
• Conservazione	» 297

CONCLUSIONI » 299

BIBLIOGRAFIA » 300-328

Introduzione

Il forte valore sociale e simbolico del cibo è da anni al centro di molte ricerche, non solo antropologiche ed etnografiche, ma l'interesse per questo argomento è progressivamente diventato centrale nel dibattito dell'attuale ricerca archeologica.

Il cibo ha un ruolo fondamentale nella formazione delle comunità e spesso l'alimentazione è uno strumento per la creazione di identità individuali e collettive.

Le abitudini alimentari stabilizzano quei confini tangibili e le molteplici differenze simboliche che strutturano lo spazio sociale. Non raramente poi anche le distinzioni di sesso e classe sociale vengono enfatizzate attraverso le abitudini alimentari.

Le distinzioni sociali e le tassonomie culturali si esprimono e si realizzano anche attraverso il cibo e di conseguenza quest'ultimo è il risultato diretto di un processo culturale che si realizza attraverso una serie di pratiche e conoscenze delle istituzioni sociali.

Le trasformazioni alimentari non sono solo e unicamente delle variazioni di tipo materiale, ma in primo luogo rappresentano delle vere e proprie rivoluzioni simboliche.

Mediante l'indagine comparata di diversi dati archeologici si tenta, nel presente progetto, di ricostruire le abitudini alimentari di popolazioni preistoriche che non hanno lasciato fonti scritte.

Oltre ai resti faunistici e botanici, una delle classi materiali che più di ogni altra fornisce dati essenziali per la ricostruzione delle diete è la ceramica, ma, nonostante la sua resistenza e capacità di conservazione, spesso alcuni aspetti, come la ricostruzione dei contesti d'impiego della ceramica e il suo valore funzionale, possono non essere totalmente ricostruibili.

Resti faunistici e botanici possono colmare in alcuni casi le lacune sulle abitudini alimentari per questo motivi, negli ultimi anni, gli archeologi hanno cercato, attraverso l'integrazione di diversi dati archeologici di fornire un quadro più completo riguardo le diete del passato e l'ambito nutrizionale.

Attraverso l'analisi e lo studio della disponibilità del cibo e la variabilità nella produzione e nel consumo degli alimenti è possibile non solo ricreare le diete dei gruppi preistorici considerati, ma ricostruire le strutture sociali del passato e il sistema economico stesso.

Si può tentare infatti di individuare nei mutamenti delle abitudini alimentari e nelle variazioni morfologiche e dimensionali della ceramica, eventuali cambiamenti nella struttura sociale, che si rifletteranno anche nell'architettura e nella cultura materiale in generale. Ad esempio il passaggio da una comunità di tipo nomade e seminomade sarà visibile tanto a livello sovrastrutturale architettonico (passaggio da strutture leggere come capanne a forme di occupazione stabile), tanto nell'analisi della ceramica: cambieranno le forme e le dimensioni di pentole e ciotole per il consumo. Le tracce da fuoco potrebbero essere a loro volta diverse. In casi come questi le variazioni nelle abitudini alimentari possono confermare quanto visibile anche nell'architettura ovvero un cambiamento della struttura socio-economica del tessuto sociale.

Il termine "residui organici" si usa in archeologia per definire resti organici, principalmente di natura amorfa che possono essere rilevati all'interno dei reperti archeologici. Le analisi molecolari hanno dimostrato che più di ogni altra forma molecolare i lipidi, per via della loro natura idrofobica, sono le molecole che meglio si conservano sia nella ceramica, sotto forma di residui organici, sia nelle ossa e nei denti di animali e umani. I lipidi si trovano, sotto forma di resine e bitume, nel suolo e nei sedimenti. Pratiche legate alla produzione di alimenti possono determinare l'accumulo dei residui organici non direttamente visibili ad occhio nudo.

Il presente lavoro ha come obiettivo quello di unificare tutti i dati archeologici posseduti e reperibili relativi al sito archeologico di Arslantepe, Turchia Orientale, per tentare di risalire alle variazioni delle diete durante il III millennio a.C.

Capitolo I

Storia degli Studi delle Pratiche Alimentari: dall'Antropologia all'Archeologia

Gli studiosi di scienze sociali hanno iniziato solo in tempi relativamente recenti ad occuparsi dei fenomeni sociali legati alle pratiche alimentari.

Il cibo rappresenta una pratica umana basilare ed è stato questo il motivo scatenante che ha portato molti antropologi ed etnografi ad occuparsi dello studio delle pratiche di produzione, preparazione e consumo del cibo presso diversi gruppi etnici. Tuttavia, come è facilmente desumibile dall'analisi di molti studi di carattere antropologico, questi studi hanno acquisito maggiore strutturazione solo a partire dalla seconda metà del secolo scorso.

L'approccio etnografico ha focalizzato le ricerche principalmente sugli aspetti socio-culturali della commensalità da cui hanno preso avvio una serie di ricerche volte all'indagine dei diversi valori intrinseci nelle pratiche alimentari, la cui attenta analisi ha rivelato la profonda valenza simbolica e rituale del cibo.

Tutte le pratiche associate all'alimentazione hanno cominciato ad essere interpretate come elementi fondamentali per delineare e tratteggiare da una lato le relazioni esistenti nel gruppo sociale e dall'altro i costrutti sociali stessi.

Nella produzione sociologica ed antropologica classica sono rari gli autori che hanno studiato in modo "diretto" questo tema. Le incursione delle scienze sociali nell'ambito dello studio dell'alimentazione sono state subordinate a un ordine di argomenti ritenuti più fortemente connessi alla sociologia e all'antropologia, quali i gruppi sociali, i riti e sacrifici. Questo forse perché, eccetto nel caso di pasti rituali o in certe forme di consumo di cibo in ambito conviviale, le pratiche alimentari erano relegate alla sfera domestica. Il tema per cui era affrontato in modo "strumentale" per la rilevanza che poteva avere in connessione ad altri temi o campi di ricerca. Fischler¹, parlando di quelli che definisce essere i "padri fondatori dell'antropologia" sostiene che il loro interesse centrale verteva soprattutto sulla religione: erano più interessati agli aspetti rituali che a quelli delle pratiche culinarie. Questi "precursori" si interessarono soprattutto agli aspetti rituali e sovranaturali del consumo². Solo grazie al nuovo approccio antropologico il cibo diventa a pieno titolo oggetto di indagine delle scienze sociali. L'interesse ad uno studio maggiormente strutturato dell'antropologia del cibo comincia a tutti gli effetti a nascere solo a partire dagli anni '30 del secolo scorso con A. Richards attraverso lo studio delle popolazioni Bantu e dei Bemba della Zambia. L'antropologia del cibo acquista autonomia partendo da questi studi e, attraverso un processo di rivalutazione della quotidianità rispetto agli aspetti rituali, si arricchisce di una prospettiva maggiormente dinamica.

Attraverso la presentazione della storia degli studi l'obiettivo è quello di fornire una panoramica non solo relativa all'avanzamento degli studi stessi, ma anche delle diverse linee di ricerca relative allo studio del cibo e dell'alimentazione. Tali tesi si snodano infatti intorno ad una serie di concetti chiave di centrale importanza per la comprensione di come il cibo influisca e determini le scelte e le strutture sociali. Si possono a questo proposito focalizzare una serie di binomi attorno ai quali sarà successivamente dato ampio spazio, ma che necessariamente devono essere qui introdotti perché funzionali alla presentazione del problema e delle diverse interpretazioni di seguito riportate.

Il tema dell'alimentazione fa da cornice al binomio fondamentale che soggiace a tutti gli studi e le argomentazioni sul presente argomento, quello cioè tra cibo e identità culturale. Partendo da questo presupposto si possono approfondire innumerevoli argomenti che hanno come soggetto il cibo

¹ FISCHLER, (1990)

² FISCHLER (1990: 8).

relazionato di volta in volta con elementi differenti: ora l'identità culturale ed etnica, ora le relazioni sociali interculturali e interetniche. Il legame tra cibo e identità (singola e di gruppo) si struttura in due dimensioni ovvero l'esperienza culturale secondo l'idea che si è ciò che si mangia quindi si presuppone l'esistenza di una relazione fortissima tra cibo e identità singola³ e, seconda dimensione, quella del rapporto cibo- identità intendendo questa volta l'identità sociale e culturale del gruppo⁴. Il legame cibo- identità è centrale anche per creare un senso di opposizione e alterità rispetto ad altri gruppi. All'interno della cornice generale fornita dal binomio cibo-identità è possibile discernere ulteriori legami tra il cibo e processi o istituzioni sociali (cibo e rito, cibo e commensalità, cibo e differenziazione sociale) e tra cibo e le pratiche alimentari che sottintendono processi di formazione e strutturazione delle società. Pur essendo riferimenti e legami che all'apparenza possono sembrare eterogenei, sono in realtà connessi in modo coerente tra loro: per questo nello studio qui proposto si andranno ad analizzare in dettaglio non solo il cibo in senso stretto ma anche e soprattutto le modalità di produzione, preparazione e consumo all'interno di una specifica società e di conseguenza il rapporto tra chi consuma il cibo e dove questo viene consumato.

Un altro punto centrale nel dibattito storico relativo alle pratiche alimentari è quello che associa il cibo al rito e alle pratiche rituali. Questo elemento, come si vedrà, è servito da molla per far scattare l'interesse degli studiosi ad analizzare più attentamente le pratiche connesse all'alimentazione e dal quale poi sono partiti vari studi atti ad indagare le pratiche commensali, durante le quali devono essere rigorosamente rispettati i ruoli sociali.

Il cibo e le abitudini alimentari in antropologia: dal valore biologico al simbolico.

Il nostro comportamento alimentare è influenzato da innumerevoli fattori che possono essere ricondotti ad aspetti biologici o culturali, infatti, pur essendo l'uomo un onnivoro⁵, opera delle precise scelte sul tipo di cibo da consumare perché, pur potendo ipoteticamente mangiare di tutto, deve costantemente confrontarsi con la ricchezza della natura e con i pericoli che un cibo può celare.

La scelta del cibo è condizionata certamente da adattamenti biologici, ma non raramente il consumo o la scelta di evitare di mangiare alcuni alimenti dipende da altri fattori come la cultura e il luogo di appartenenza o la religione. Spesso le pratiche culturali e i tabù alimentari possono risultare incomprensibili se non contestualizzati. Per gli uomini infatti è necessario che un cibo sia “non solo buono da mangiare, ma anche buono da pensare”, come espresso nelle celebri parole di Claude Lévi- Strauss⁶.

Il consumo del cibo è per l'uomo una necessità biologica, fondamentale per l'individuo e necessaria per la sopravvivenza⁷, ma tutto ciò che concerne il tipo di cibo da consumare, la sua preparazione e le modalità di consumo rappresentano tutte scelte di tipo culturale⁸.

Le scienze sociali, e in particolar modo l'antropologia dell'alimentazione⁹, hanno cominciato solo in tempi relativamente recenti ad occuparsi dell'analisi delle pratiche alimentari e dei fenomeni

³ Come specifica FISHLER (1990, 51): “Sembra fondersi il tentativo, costante nella maggior parte delle culture, di padroneggiare il corpo e, attraverso di esso, lo spirito, l'intera persona e dunque l'identità”.

⁴ IGOR DE GARINE (1979) fa riferimento a due popolazioni del Camerun Settentrionale e del Ciad, i Massa e i Tapuri, che pur vivendo nello stesso ambiente e disponendo delle stesse tecnologie, conoscendosi e interagendo tra loro, avevano tradizioni alimentari fortemente distinte, rinunciando spesso a soluzioni di ottimizzazione nutrizionale. Secondo l'autore le differenti scelte alimentari erano il riflesso della volontà di mantenere distinte le identità culturali delle due popolazioni che altrimenti, vivendo nello stesso tipo di ambiente e avendo adottato medesime tecnologie, correrebbero il rischio di omologarsi perdendo così la propria diversità.

⁵ HARRIS 1985: 1-8; ROZIN 1976; POLLON 2006: 308-325.

⁶ LÉVY- STRAUSS 1964.

⁷ RICHARDS 1932; 1939.

⁸ DOUGLAS 1984:11.

sociali ad esse connesse, anche se, pressoché in tutte le società, le abitudini alimentari sono oggetto di discussioni e interpretazioni culturali.

Il cibo è un elemento centrale per la creazione del senso di identità di un gruppo: il modo che ciascun tipo di società ha di mangiare aiuta ad affermare la propria identità, gerarchia e organizzazione rispetto a chiunque mangi diversamente, è un mezzo di espressione e di contatto tra le persone¹⁰.

La relazione che l'uomo ha con il cibo potrebbe essere interpretata come la combinazione di due dimensioni differenti: la prima sarebbe quella che dalla una prospettiva biologica (nutrizionale) giunge a considerare gli aspetti culturali (simbolici) del cibo¹¹; mentre la seconda considera gli aspetti che dall'individuale (incorporazione del cibo da parte di un singolo individuo), vanno al collettivo (valore sociali del consumo)¹².

L'abbondante letteratura sulle pratiche alimentari e sul significato che l'alimentazione assume nelle società umane è indice del grande e crescente interesse che sia le scienze naturali (in ambito nutrizionale), sia quelle sociali hanno riposto nell'analisi di queste pratiche.

Si può certamente ammettere che parte dei comportamenti umani rispetto al consumo del cibo siano strettamente connessi a fattori utilitaristici che dipendono da motivazioni fisiologiche, ma un'altra parte dipende da bisogni strettamente culturali, nello specifico, nelle modalità in cui si accetta o si rifiuta il cibo¹³. E' in questi termini che il pensiero di Lévy- Strauss prende concretamente forma, infatti un cibo, poiché pensato, denota l'identità di un gruppo e al contempo diviene un elemento di forte differenziazione nei confronti dell'altro¹⁴.

Anche se i sistemi e i comportamenti sociali possono essere ricondotti ad un'origine biologica, essi rispondono ad espressioni di pensiero prodotte dalle diverse culture. In questi termini si compongono le opposizioni *lévy-straussiane* "natura/cultura" e "cotto/crudo"¹⁵, ossia la costruzione culturale del "fare il cibo"¹⁶, che serve per mettere in evidenza la forte differenza esistente tra Natura e Cultura¹⁷ atta a distinguere l'essere umano dal resto degli animali.

Dunque l'alimentazione umana non può essere interpretata esclusivamente come una risposta ad una necessità biologica dal momento che ogni scelta su cosa sia "buono da mangiare" è il risultato diretto di risposte culturali delle diverse comunità umane, poiché "non può esistere alcun fatto

⁹ Per Antropologie dell'alimentazione si intende quella branca dell'antropologia culturale che si studia l'alimentazione come risposta sociale ad un bisogno biologico e che si occupa del valore socio- culturale dei vari processi alimentari.

¹⁰ APPADURAI 1981.

¹¹ Secondo Audrey RICHARDS (1932; 1937) non è possibile scindere l'alimentazione umana biologicamente determinata da una forma di alimentazione simbolica e sociale sostiene infatti che ci nutriamo di alimenti, ma anche di immaginario ed è proprio questo immaginario che stimola la cooperazione sociale rende l'uomo un'animale culturale.

¹² FISCHER 1990.

¹³ Le forme di alimentazione socialmente prodotte sono infatti molto complesse, e lo sono in misura superiore a quanto lo richiederebbe la mera soddisfazione delle necessità biologiche del bisogno nutritivo.

¹⁴ LÉVY- STRAUSS 1980 : 1-16.

¹⁵ La trasformazione di un cibo da crudo a cotto è simbolo di civiltà e cultura, il "crudo" parimenti al "selvatico" è indice di scelte "non- culturali". In molti casi però la scelta di una "non cultura" può essere intrisa di forti significati culturali. Un caso esemplare è quello degli eremiti e degli asceti che decidono di astenersi dal consumo di cibi cotti e prendono distanza dal mondo evitando di usare il fuoco, simbolo per eccellenza di identità civile. Attraverso questa scelta essi però propongono un'altra forma di cultura, che tende ad andare oltre al mondo. L'uomo infatti non può mangiare tutti i cibi "crudi" presenti in natura, ma deve saperli scegliere per evitare avvelenamenti e rischiare la vita. La scelta di consumare cibi non trattati con il fuoco rappresenta una profonda conoscenza del territorio e delle sue risorse. Si pensi inoltre alla visione "naturalista" di Jean- Jacques Rousseau che nel suo trattato *"Il buon selvaggio"* descrive gli indigeni felici eppure consumatori di cibi crudi.

¹⁶ Solamente l'uomo è capace di accendere e di usare il fuoco (Montanari 2004: 35-37). Solo attraverso l'uso del fuoco l'uomo è in grado di "fare cucina", attraverso questo procedimento il cibo viene trasformato da prodotto di Natura in qualcosa di completamente diverso. La cottura modifica chimicamente il cibo e la presenza all'interno di uno stesso piatto di più ingredienti trasforma il cibo in qualcosa di "costruito", quasi "artificiale". Una caratteristica fondamentale dell'identità umana è quella di saper cuocere i cibi e quindi gestire il fuoco, elemento centrale in moltissimi miti, fra tutti quello di Prometeo.

¹⁷ LÉVY- STRAUSS 1971 : 224-225, 421.

sociale al di fuori della cultura” e di conseguenza “non c’è fenomeno culturale che non sia anche fatto sociale”¹⁸.

La necessità umana di consumare cibo passa attraverso un sistema di mediazioni culturali differenti essendo il riflesso di peculiari sistemi culturali e socio- simbolici, con ideologie, sistemi economici e situazioni storiche diversi. In questo contesto, come sottolineato da Lévy- Stauss, la cucina, in quanto cultura, diviene uno strumento di mediazione tra l’uomo e la Natura.

Il cibo e l’alimentazione sono la concretizzazione di precise scelte culturali che possono essere interpretate come codici comportamentali definiti e determinati; in questa prospettiva l’uomo viene considerato non tanto come un mangiatore “biologico”¹⁹, quanto piuttosto come un consumatore di simboli socialmente riconosciuti²⁰. Il cibo diventa un vero strumento di comunicazione che viene compreso da un gruppo come se fosse una sorta di linguaggio²¹. Di conseguenza la preparazione e le modalità di consumo del cibo rispondono a precise regole convenzionali che sembrano in qualche modo rispecchiare le stesse caratteristiche delle regole che stanno alla base del linguaggio e della sintassi²². Secondo Lévy Strauss²³ le qualità sensibili di un cibo (crudo/cotto; fresco/ putrido; bagnato/ bruciato; ecc.) rispondono, al pari del linguaggio²⁴, ad una precisa logica e possiedono regole proprie e distintive: sono segni che costituiscono sistemi simbolici e rivelano la struttura di una società²⁵.

Esattamente come la sequenza di consumo degli alimenti, anche la disposizione e i rapporti di vicinanza tra invitati e l’ordine di distribuzione del cibo a tavola rispondono ad un preciso ordine concorrendo a definire una sorta di gerarchia tra i commensali²⁶, e dunque tali sistemi simbolici permettono agli ospiti di interpretare i codici relativi al riconoscimento dello *status* dei partecipanti.

Il mangiare è, al pari delle lingue, un mezzo di comunicazione e comprensione reciproca e allo stesso tempo è un forte strumento di distinzione.

Il consumo del cibo è “*the social process by which people construct the symbolically laden material worlds they inhabit and which, reciprocally, act back upon them in complex ways*”²⁷, è “*an important arena of agentive social action, symbolic discourse, and cultural transformation*”. In particolare, i pasti “*embodied material culture*”²⁸, definiscono identità sociali e individuali.

Il cibo, come le norme sociali, ricopre una doppia funzione: se da un lato serve da collante per il gruppo che si riconosce nelle sue espressioni, dall’altro serve per separarlo da tutto ciò che è esterno o diverso. Le abitudini alimentari diventano uno strumento per conservare e tutelare l’identità di un gruppo.

¹⁸ BUTITTA 1996, 18.

¹⁹ SCARPI 2005: 17.

²⁰ FLANDRIN- MONTANARI 1997.

²¹ LÉVY-STRAUSS 1971: 445; FISCHLER 1992: 22.

²² DOUGLAS 1972. Anche un singolo pasto segue un preciso ordine espressione di una grammatica e/o sintassi spesso non espressa verbalmente. A differenza di Lévy- Strauss , Mary Douglas (1972) pensa però che determinano le scelte e i gusti non siano universali, quanto piuttosto che varino da una cultura ad un’altra.

²³ LÉVY- STRAUSS 1964

²⁴ L’analogia tra cibo e linguaggio fornisce la base per definire entrambi i sistemi come codici di comunicazione attraverso cui passano valori simbolici e significati di varia natura compresi sia all’esterno sia all’interno della società che li produce. Come per il sistema linguistico, anche il cibo è il tramite attraverso cui passa la cultura e si costruisce il senso di identità. In molti casi la stessa condivisione del cibo, molto più del linguaggio, permette di avvicinare culture diverse. Attraverso lo scambio o la condivisione di codici diversi è possibile anche che si formino nuove culture e identità culturali, che come è risaputo non corrispondono a concetti astratti e fissi, ma si modificano e sono in costante trasformazione.

²⁵ In particolare nel suo libro “Il cotto e il Crudo” paragonando diversi miti di popolazioni dell’America (partendo dai miti di popolazioni indigene del Brasile, fino ad arrivare a quelle dell’America Centrale), l’autore individua nel fuoco un elemento di mediazione fra uomo e Natura giungendo a proporre l’equazione: “cotto” e “socializzato”. Il processo di cottura sarebbe secondo Lévy- Strauss diviene un forte tramite che dal Naturale porta al Culturale, al socializzato.

²⁶ HARRIS 1985.

²⁷ DIETLER 2010: 210.

²⁸ DIETLER 2006:232.

Il cibo è un veicolo di comunicazione e al contempo un pasto è un evento fisico²⁹ carico di significato³⁰. Attraverso l'incorporazione del cibo l'uomo costruisce la propria identità la quale si forma anche attraverso la selezione di alimenti e le modalità di preparazione e cottura degli stessi.

Le pratiche alimentari e culinarie di un gruppo possono essere interpretate come un insieme di regole basate su "classificazioni"³¹ la cui funzione è strettamente connessa alla definizione dell'identità sociale³².

Identità e identificazione sono sistemi simbolici vitali per l'uomo e si concretizzano anche attraverso la cottura dei cibi. Una volta cotto (cucinato), il cibo diventa cultura, si riconosce e può essere incorporato; il cibo crudo invece è pieno di pericoli, è selvaggio e solo dopo aver subito il processo di cottura diventa meno pericoloso.

Nelle modalità di cottura si celano, come sottolineato da Lévy- Strauss³³ precise valenze culturali. Il consumo della carne ad esempio assume valori simbolici differenti sulla base della scelta di cottura e, incorporare una carne arrosto oppure bollita, ha significati dimetricamente opposti sul piano simbolico, ovvero giocano ruoli differenti nelle opposizioni fra Natura/ Cultura e Domestico/ Selvatico. Nella scelta degli alimenti e nelle tecniche di cottura l'arrosto è assimilabile alla "Natura" e al "Selvatico" poiché per la sua preparazione non richiede altri mezzi che il fuoco su cui la carne si cuoce velocemente e direttamente. Il bollito invece avendo bisogno di acqua per cuocere è il risultato di un'operazione culturale perché l'acqua "media" il rapporto tra fuoco e cibo e inoltre ha bisogno di un recipiente³⁴, ossia di un manufatto culturale, per poter essere preparato. L'ambito di questo tipo di preparazione è quello domestico e non la foresta o l'ambiente esterno³⁵.

Il processo di incorporazione del cibo³⁶, ossia il processo attraverso cui il cibo viene portato dall'esterno verso l'interno, comporta l'incorporazione di tutte o parte delle proprietà dell'alimento assunto. Da ciò si potrebbe dedurre che "siamo quello che mangiamo"³⁷ e quindi l'assimilazione di stessi alimenti è basilare per la creazione dell'identità comune³⁸ di un gruppo e per il rafforzamento della sua coesione³⁹. L'incorporazione (e dunque il cibo e la cucina) sta alla base della creazione del

²⁹ DOUGLAS 1984:11.

³⁰ FISCHLER 199.

³¹ DOUGLAS 1966; 1974; 1983.

³² FISCHLER 1990.

³³ LÉVY- STRAUSS 1964.

³⁴ I valori simbolici del bollito, ovvero "domesticità", "cultura", si fondano anche sulla necessità dell'uso di una pentola o recipiente per questo tipo di cottura. La cottura in pentola permette di non perdere o disperdere i valori nutritivi della carne che vengono rilasciati nell'acqua durante la bollitura. Il brodo ottenuto dalla cottura della carne può inoltre essere riutilizzato anche per altre preparazione (ad es., per la preparazione di zuppe a base di cereali, verdure o altre carni). L'uso della pentola permette di risparmiare e riutilizzare sostanza nutritive. L'uso della pentola, in ambito domestico sembra inoltre rimandare ad un'altra contrapposizione, ossia ad una cottura preferibilmente femminile, mentre quella dell'arrosto, più adatta ad un ambiente esterno poteva essere effettuata da individui di sesso maschile (MONTANARI 2004: 60).

³⁵ In molti scavi archeologici è stata rivelata una precisa corrispondenza tra la lunghezza delle ossa animali e la dimensione delle pentole impiegate per cuocerle. (MONTANARI 2004:59).

³⁶ ROZIN- FALLON 1981

³⁷ Quando Anthelme Brillat- Savarin (BRILLANT-SAVARIN 1826) scriveva "*dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei*", la sua prospettiva era principalmente psicologica e comportamentale. Secondo l'autore il modo di mangiare di una persona rivela la sua personalità e il suo carattere. Tuttavia questa frase se inserita in una prospettiva storica assume valenze più ampie dal momento che il modo di alimentarsi deriva da una determinata appartenenza sociale e il modo di consumare il cibo la rivela.

³⁸ FISCHLER 1990

³⁹ Credenze popolari danno spesso per scontato che l'incorporazione di alimenti, specialmente se assorbiti ripetutamente, garantisca il passaggio di proprietà fisiche e caratteristiche proprie del cibo all'individuo che lo consuma. Le analisi proposte da Harris (HARRIS 1977: 111-125) e da Rozin sul cannibalismo sono un chiaro esempio di come si ritenesse possibile il passaggio attraverso l'incorporazione di "cibo" di qualità o caratteristiche appartenute a ciò che veniva ingerito. L'incorporazione in questo senso potrebbe essere interpretata anche come un modo di controllare il corpo, la mente e l'identità.

senso di appartenenza e di identità collettiva⁴⁰. Simmetricamente se un individuo incorpora le caratteristiche proprie di un alimento, l'assorbimento del cibo lega il mangiatore al gruppo che consuma gli stessi cibi tanto che ogni sistema culinario è il riflesso di una certa cultura⁴¹.

Mary Douglas sostiene infatti che "l'uomo mangia una certa cultura e questa ordina il mondo in un modo specifico operando una generalizzazione tassonomica nella quale la classificazione del cibo ha un ruolo centrale"⁴². I gruppi umani condividono queste classificazioni, le pratiche e le rappresentazioni ad esse associate e questo consente all'individuo di essere incorporato a sua volta nel gruppo. Attraverso il cibo l'individuo e la società sono connessi in modo diretto e imprescindibile.

Il cibo deve essere "buono da pensare"⁴³ principalmente perché deve essere mangiato ovvero incorporato. Per accettare un cibo è necessario per prima cosa "pensarlo" per comprendere il suo significato e il suo valore simbolico.

Se attraverso la cottura il cibo si trasforma in cultura per mezzo del fuoco mediatore tra Natura e uomo, emerge chiaramente come anche il processo di preparazione dei cibi sia carico di significati simbolici: la preparazione di un alimento deve seguire regole precise che danno ordine e significato al mondo individuando in primo luogo ciò che può essere mangiato da ciò che non può o non deve essere consumato.

I tabù alimentari, tema molto sviluppato in antropologia, sono innumerevoli e nella maggior parte dei casi non comprensibili partendo dal presupposto che l'essere umano è un onnivoro quindi potenzialmente in grado di mangiare di tutto "dalle secrezioni irrancidite delle ghiandole mammarie ai miceti e alle rocce, ossia formaggio, funghi e sale"⁴⁴.

Il cibo non è buono o cattivo in assoluto, qualcuno ci ha insegnato a classificarlo in un modo piuttosto che in un altro. Le imposizioni alimentari non hanno nella quasi totalità dei casi valenza nutrizionale, ma la classificazione applicata in questi contesti è basata su altri criteri, spesso arbitrari e in rapporto alla totalità delle sostanze potenzialmente commestibili la dieta dei gruppi umani è piuttosto limitata.

Esistono, nelle varie culture un insieme di regole che definisce i confini di ciò che è permesso o proibito mangiare spesso in relazione al sesso, all'età o alla classe sociale. Tali regole, spesso non scritte, sono accettate dalla maggior parte degli individui anche perché nella quasi totalità dei casi rientrano nella categoria di divieti dettati dalla religione per cui la loro trasgressione viene considerata molto più grave della violazione di una norma sociale. In questo senso il "gusto"⁴⁵ corrisponde a "sapere" che viene tramandato, diventando una conoscenza collettiva⁴⁶.

⁴⁰ A questo proposito si potrebbe far riferimento a contesti di immigrazione all'interno dei quali si nota come, anche se nelle generazioni successive a quella immigrata, il linguaggio si modifica, le tradizioni alimentari sono più difficili da perdere, infatti questi individui si sentiranno ancora parte di un gruppo in base al tipo di alimentazione e cibi consumati.

⁴¹ DOUGLAS 1966; 1979.

⁴² DOUGLAS 1966; L'antropologia ha delineato le linee guida per "decifrare un pasto" partendo dalla premessa che le categorie alimentari codificano, e quindi strutturano, gli avvenimenti sociali, affermando che il consumo del cibo è un'attività rituale. Sostiene che "le categorie alimentari costituiscono un sistema di demarcazione sociale: la struttura di ogni pasto elimina la potenziale confusione". Il pasto riflette quindi strutture sociali più ampie e differenze tra i partecipanti, infatti "se il cibo è trattato come un codice il messaggio che esso mette in codice si troverà nello schema di rapporti sociali che vengono espressi. Il messaggio riguarda diversi gradi di gerarchia, inclusione ed esclusione, confini e transazioni". (DOUGLAS 1985: 165).

⁴³ LÉVY-STRAUSS 1964: 191, 204-207.

⁴⁴ HARRIS 1985, 3.

⁴⁵ Si devono sottolineare i due valori e significati del concetto di "gusto", dal momento che per "gusto" si può intendere il "sapore" che rimanda ad una sensazione strettamente personale e soggettiva, e al concetto di "sapere", che rimanda alle tradizioni e al sapere collettivo. FLANDRIN 1994.

⁴⁶ Jean- Louis Flandrin (FLANDRIN 1994) ha coniato l'espressione "strutture del gusto" per indicare come il gusto sia un'esperienza culturale che ci viene trasmessa fin dalla nascita assieme ad altri concetti che concorrono a formare i valori culturali di un gruppo. Le "strutture del gusto" sottolineano il carattere collettivo e condiviso di tali esperienze.

Rispetto ai tabù alimentari⁴⁷ le visioni degli antropologi sono molto varie, ma tutte partono dalla comune consapevolezza che dipendono dal gusto o disgusto che un certo alimento innesca in chi lo deve consumare⁴⁸ e dal significato (simbolico o economico) che tale cibo ha in una data società.

Se si vogliono spiegare le preferenze o le avversioni relative al cibo secondo alcuni la spiegazione “non va cercata nella qualità delle derrate alimentari” quanto piuttosto “nelle strutture mentali di un popolo”⁴⁹.

Da un punto di vista antropologico le problematiche relative alle abitudini alimentari, alle loro implicazioni sul piano semantico hanno seguito due direttrici principali: da un lato la prospettiva funzionalista di Richard⁵⁰ e Malinowsky che hanno cercato di delimitare il ruolo dell'alimentazione e del cibo inserendolo all'interno dell'organizzazione sociale⁵¹, dall'altro la prospettiva di Lévy-Strauss che ha cercato di definire le pratiche alimentari come un sistema culturale, simbolico composto da categorie ben definibili e pregne di significato.

A partire però dagli anni '60 del secolo scorso il problema relativo ai tabù alimentari, ai cibi da evitare e alla classificazione animale, è stato affrontato da numerosi studiosi che hanno cercato in alcuni casi di creare un ponte tra questi due differenti approcci⁵².

I divieti alimentari sono a tutti gli effetti delle norme comportamentali che riescono a caratterizzare e modificare i costumi (non solo relativi alla dieta) delle società in cui vengono applicati.

I temi concernenti i tabù alimentari e le motivazioni relative al comprendere perché si provi disgusto per alcuni cibi (dunque cibi che non devono essere ingeriti o che non sono “buoni da mangiare”) sono stati oggetto di numerose interpretazioni, un esempio fa tutti è quello relativo al divieto di mangiare carne di suino per il popolo ebraico e per i mussulmani, un altro caso eclatante è quello dell'impossibilità di mangiare i bovini per gli hindu, o ancora, in termini di disgusto si possono citare l'avversione per gli americani per lo stufato di carne⁵³ e per gli occidentali in generale nei confronti degli insetti⁵⁴.

Cosa si cela dietro i tabù e cosa invece scatena il disgusto nei confronti di un alimento? Un cibo è riconoscibile (culturalmente accettabile) solo se ha subito una preparazione e se il suo gusto e i suoi odori sono “riconoscibili”⁵⁵; qualora i principi del gusto non trovino riscontro in un cibo (anche cotto) si può scatenare il disgusto.

I sistemi culinari possono fornire criteri di riferimento per fare scelte riguardo al cibo o a ridurre l'ansia del non-conosciuto autorizzandone l'incorporazione e dando significato al cibo stesso. Nella maggior parte dei casi però a determinare ciò che può essere mangiato e accettato sono le “tradizioni gastronomiche di un popolo, la sua cultura alimentare”⁵⁶, quindi, in fatto di “gusti” è indispensabile riconoscere un forte relativismo culturale.

⁴⁷ Secondo Fischler tutto ciò che viene definito tabù deve però prima essere definito cibo. (FISCHLER 1990) dal momento che “se il cibo proibito non è commestibili, non può essere a prescindere proibito”.

⁴⁸ FISCHLER 1990.

⁴⁹ FISCHLER 1981, 60.

⁵⁰ RICHARDS 1932; 1939.

⁵¹ Richards studiando a fondo il sistema di nutrizione dei Bantu (1932: 23, 213) denota un'intera serie di istituzioni sociali e relazioni che sottolineano come la “brama” e i “desideri” siano soddisfatte da varie azioni immediate e produttive. Le attività come la preparazione di utensili, la costruzione di strutture domestiche e la tecnologia per procurarsi il cibo sono tutte attività relazionate all'alimentazione, considerato dalla studiosa l'attività principale per l'uomo. La ricerca di Audrey Richards si focalizza principalmente sull'analisi dell'alimentazione intesa come un complesso di istituzioni attraverso le quali il cibo è distribuito, condiviso e prodotto considerano il cibo come una sorta di appagamento dei bisogni e il sacrificio come l'appagamento delle abitudini e degli obblighi sociali.

⁵² APPADURAI 1981

⁵³ HARRIS 1985, 4.

⁵⁴ L'avversione degli occidentali per gli insetti viene spiegata da Marvin Harris (Harris 1985: 159-169) come una scelta pratica dettata dalla possibilità di integrare proteine da altre specie animali (bovini in particolare), senza bisogno di consumare tali piccoli invertebrati che sono divenuti appunto “non commestibili”.

⁵⁵ Rozin 1986.

⁵⁶ HARRIS 1985, 4.

La scelta dei cibi da consumare può dipendere fortemente dalla cultura alimentare del gruppo di appartenenza che determina cosa viene considerato “buono da mangiare”. Tutti i condizionamenti possono però avere origini differenti. Rispetto ad esempio al divieto di consumare carne di suino da parte di ebrei e mussulmani le diverse interpretazioni hanno costruito di volta in volta ipotesi differenti.

Gli esiti strutturalisti sono esemplificati dall’interpretazione offerta da Mary Douglas secondo la quale le regole rituali ebraiche non dipendono da dettami volti a salvaguardare la salute né tantomeno prove casuali imposte dalla divinità per provare la fedeltà del popolo, quanto piuttosto tali regolamentazioni servivano a sostenere le categorizzazioni dettate dal libro sacro degli Ebrei: secondo la Bibbia il maiale è da proibire “perché ha l’unghia bipartita, divisa da una fessura, ma non rumina”⁵⁷, dunque è un essere “ambiguo”. Nella Bibbia sono distinte due categorie di specie animali ossia le specie “monda” e quelle “immonde”⁵⁸ e sono inoltre fornite regole precise per distinguere quelli che sono gli animali puri (che si possono mangiare) da quelli impuri. Tali regole sono legate al fatto che tutti gli animali che possono essere mangiati devono avere l’unghia divisa (bipartita) ed essere ruminanti e devono mangiare esclusivamente erba⁵⁹. Seguendo quanto prescritto nella Bibbia non sarebbe dunque consentito mangiare animali carnivori, considerati perciò immondi. I suini presentano lo zoccolo biforcuto come gli ungulati, ma non ruminano e sono onnivori, tali caratteristiche lo rendono impuro e quindi in suo consumo è vietato⁶⁰. La cultura ebraica classifica gli animali, in base a quanto scritto nella Genesi, in modo tale da poterli suddividere in tre categorie generali rispetto all’aria, all’acqua e alla terra. Gli animali che non rientrano in nessuna delle tre categorie sono considerati impuri. Nel sistema di Douglas la cucina e le abitudini alimentari risultano essere strettamente connesse al mondo simbolico e sociale e le scelte alimentari sono il loro diretto riflesso.

Secondo Marvin Harris, uno dei maggiori esponenti del materialismo culturale rigidamente utilitarista, le scelte alimentari e il cibo hanno certamente dei significati simbolici ed esprimono messaggi, ma secondo l’antropologo un cibo, deve “nutrire lo stomaco prima di alimentare la mentalità collettiva”⁶¹ ed essere dunque “buono da pensare”. La sua analisi prende avvio dalla constatazione che in certi luoghi alcuni gruppi mangiano, “trovandoli addirittura prelibati”⁶² alimenti o sostanze che altri detestano. Entrano di nuovo in discussione i “gusti” alimentari delle diverse popolazioni, e l’interrogativo che Harris si pone è relativo alla genesi e formazione di tali particolari gusti. La sua tesi ruota attorno alla convinzione secondo la quale “esistono sempre delle buone e sufficienti motivazioni di tipo pratico che spiegano perché la gente faccia quello che appunto fa” e aggiunge inoltre che “non crede che il cibo costituisca un’eccezione”⁶³. Si pone parzialmente contro l’opinione più comune secondo cui “le abitudini alimentari esprimano o comunichino messaggi basati su valori essenzialmente infondati o su imperscrutabili credenze religiose”⁶⁴ e con chi ha affrontato lo studio della cultura come realtà autonoma dalla struttura delle relazioni sociali.

Harris si fa portavoce del pensiero secondo il quale i cibi diventano “buoni da mangiare” quando i loro benefici pratici sono maggiori dei loro svantaggi⁶⁵, ovvero quando si raggiunge un livello

⁵⁷ Lv 11,7.

⁵⁸ Lv 11 e Dt 14.

⁵⁹ “A tutte le bestie selvatiche, a tutti gli uccelli del cielo e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra, nei quali è alito di vita, io do in cibo ogni erba verde” (Gn1, 30).

⁶⁰ DOUGLAS 1966; 1985.

⁶¹ HARRIS 1985: 5.

⁶² HARRIS 1985: 3.

⁶³ HARRIS 1985: 4.

⁶⁴ HARRIS 1985: 4.

⁶⁵ Anche in termini di cannibalismo (Harris 1977; 2009:111-125).

ottimale tra costi e benefici⁶⁶ e la differenza tra le varie culture alimentari dipenderebbe da motivazioni materialistiche quali: condizionamenti ambientali, necessità di controllo sociale, esigenze strettamente monetarie. Il “Buono da Mangiare”, ossia ciò che conviene mangiare, diventa storicamente secondo Harris, il “Buono da Pensare”.

Rispetto ai tabù alimentari, *in primis* quello dei suini, dopo aver presentato le diverse interpretazioni proposte da altri antropologi (immondo perché non facente parte di nessuna categoria prestabilita⁶⁷, oppure perché portatore di malattie⁶⁸), Harris nota come piuttosto che vietare il consumo della carne, il precetto divino sarebbe potute essere di cuocere di più tale alimento. La conclusione a cui giunge l’antropologo è simile a quella proposta da Carlton Coon⁶⁹ secondo il quale il consumo della carne di suino era diminuita in Vicino Oriente a causa della deforestazione e dell’aumento demografico. Infatti, come sostiene anche Harris, all’inizio del Neolitico⁷⁰ le foreste erano molto più estese e assicuravano ai suini zone ombrose e ricche di cibo (tuberi, ghiande, bacche e altri prodotti del sottobosco). La distruzione dei boschi e foreste dipese principalmente dallo sviluppo dell’agricoltura e di conseguenza la presenza o l’allevamento dei suini divenne difficile e troppo costoso anche perché, essendo i maiali degli onnivori, i suini cominciarono a diventare veri e proprio antagonisti dell’uomo rispetto alle risorse alimentari. Se questo può essere vero per gli Ebrei, lo stesso varrebbe per i mussulmani, infatti l’Islam presenta ancora oggi un limite geografico coincidente con la fascia di transizione tra le zone ricche di foreste (favorevoli all’allevamento del maiale) e quelle semidesertiche dove l’allevamento di tale specie è troppo costosa.

Secondo l’autore le abitudini alimentari dei popoli devono essere analizzate razionalmente considerando le risorse economiche e ambientali, mettendo in secondo piano le dogmatizzazioni religiose, le quali rappresenterebbero per Harris una conseguenza delle necessità materiali e un mezzo per far accettare le scelte economicamente più vantaggiose in modo più semplice. Le norme religiose hanno un potere superiore nell’immaginario collettivo, infatti, mentre il mancato rispetto di una norma culturale può condurre ad una condanna sociale o all’emarginazione, la trasgressione di una legge religiosa può provocare la condanna della propria anima. La vera essenza delle scelte alimentari, dei tabù⁷¹ o delle preferenze di alcuni cibi dipenderebbe secondo Harris da scelte di tipo economico ed ambientale volte all’ottimizzazione delle risorse e, una volta stabilizzatesi, queste norme vengono tramandate sotto forma di precetti che caricano di valore simbolico gli alimenti soggetti a divieti e determinano l’interiorizzazione di preferenze e avversioni.

Attraverso i tabù alimentari, il gusto⁷² e il disgusto nei confronti di un determinato alimento si definisce non solo l’appartenenza ad una cultura, ma anche la consapevolezza del sé.

⁶⁶ “Alcuni cibi di elevato valore nutritivo sono evitati perché richiedono tempo e sforzo eccessivi per la loro produzione, oppure perché finiscono per danneggiare la terra o hanno effetti negativi sulla vita degli animali, sulle piante e su altri elementi ambientali” (HARRIS 1985: 6).

⁶⁷ DOUGLAS 1966; 1985.

⁶⁸ In particolare Harris si riferisce alla trasmissione della trichinosi attraverso la carne cruda di questo animale. Secondo l’autore però questa spiegazione non può essere accettata dal momento che potenzialmente tutte le carni di animali allevati e non, se poco cotte, possono causare disturbi ed essere dannose, a questo proposito fa l’esempio della carne di bovino che se non cotta a dovere può provocare la trasmissione all’uomo della “tenia” che può raggiungere addirittura i 6 metri di lunghezza nell’intestino dell’uomo. Oppure si pensi alla brucellosi, trasmessa anche questa da carni di bovini e ovini. Non si deve dimenticare però che l’allevamento dei suini non rientra solitamente nell’orizzonte di popoli nomadi com’era quello ebraico.

⁶⁹ COON 1951.

⁷⁰ In alcuni villaggi del Neolitico, come ad esempio Gerico (KENYON 1965), e Jarmo, sono state rinvenute ossa di maiale, esattamente come in molti altri siti Medio- Orientali del Bronzo Antico (3500-2000 a.C.).

⁷¹ La maggior parte dei tabù alimentari riguarda la carne di animali, questo probabilmente perché l’animale, oltre ad essere fonte preziosa per l’uomo di proteine, serve all’uomo come forza lavoro. L’uomo si trova quindi di fronte al dilemma: mangiare l’animale oppure continuare a sfruttarlo? (Harris 1985: 10- 35, 47-83). Per questo motivo secondo Harris le scelte alimentari prima che essere definite come dogmi religiosi, devono essere contestualizzate e dipendono dall’ottimizzazione delle risorse.

⁷² Secondo Bordieu (BOURDIEU 1983:197), “il gusto in campo alimentare dipende anche dall’idea che ogni classe sociale si fa del corpo e degli effetti dell’alimentazione sul corpo”. Riprendendo in parte il pensiero di APPADURAI

Attraverso il cibo una cultura si riconosce, e in rapporto ad esso, alla sua scelta, preparazione e consumo, si scandiscono le gerarchie o classi sociali. Come descritto da Appadurai e da Malamoud⁷³, nell'India antica ogni casta era caratterizzata da un proprio regime alimentare e i cibi potevano essere contaminati (ovvero resi impuri) se toccati da un individuo afferente ad una casta inferiore. Tanto che Malamoud sostiene che il posto di un uomo o di un gruppo è rilevato dalle risposte a certe domande ovvero: "che cosa mangia o piuttosto quali sono gli alimenti che rifiuta di mangiare? In compagnia di chi accetta di mangiare? Dalle mani di chi accetta il cibo cotto?". Tali domande dipendono dal tipo di società a cui un uomo appartiene, solitamente, tanto più la struttura è gerarchizzata, tanto più saranno rigide le regole relative al cibo e al suo consumo⁷⁴. L'affermazione di forme sempre più elaborate di arte culinaria sono interpretate da Jack Goody⁷⁵ come espressione di sistemi sociali fortemente stratificati. Sostiene infatti che esista un forte legame tra cibo e classe sociale, individuando una maggiore diversificazione e complessità nella cucina delle società con maggiori differenze gerarchiche rispetto a quelle con struttura egalaritaria. Secondo l'autore i cambiamenti nelle diete e nelle pratiche alimentari potrebbero derivare anche da forme di contaminazione tra gruppi, di conseguenza, come sostiene anche Harris, per Goody è necessario contestualizzare le pratiche alimentari con la situazione storica ed economica di un gruppo, ponendo maggiormente l'accento sulle categorie sociali e sui processi di produzione.

Jack Goody⁷⁶ sostiene che solo le società complesse, fortemente gerarchizzate, elaborano una cucina di "alto livello", mentre la maggior parte delle società tribali o poco statalizzate dell'Africa conosce unicamente una forma di cucina, quella domestica preparata dalle donne legata al contesto familiare. Aggiunge inoltre che solo nei paesi con tradizione scritta si è potuta creare una forma di letteratura culinaria che ha permesso la trasmissione di ricette scritte elaborate dando vita ad un sapere formalizzato che può durare nel tempo perché codificato. Le tradizioni culinarie trasmesse oralmente sono, secondo Goody, potenzialmente destinate, sul lungo periodo, a non lasciare traccia di sé. Tale discorso è valido anche per i diversi gruppi sociali di una stessa società, infatti, in base alla classe di appartenenza i testi scritti sono destinati ad uso esclusivo delle classi più abbienti, mentre le tradizioni culinarie delle classi meno agite, trasmesse oralmente, possono facilmente sparire.

Il cibo riflette relazioni di produzioni e di scambi ed altre realtà sociali e in questi termini che si tendono a creare distinzioni tra "cibo dei ricchi" e cibo dei poveri"⁷⁷, tra "alta cucina"⁷⁸ e "cucina quotidiana", tutte queste differenze oltre che diversi tipi di preparazione dei cibi, implicano necessariamente differenti modalità di consumo e partecipazione.

Per questo motivo il cibo e il suo consumo sono fatti sociali altamente condensati⁷⁹ tanto che in molte società il consumo del cibo assume le caratteristiche di rappresentazioni collettive.

La funzione sociale dell'alimentazione prescinde dalla risposta biologica alla necessità umana di nutrirsi ed è in questa espressione culturale che si rivela completamente il valore sociale del cibo.

(1981) secondo cui l'appartenenza ad una certa classe sociale (casta), definisce anche la preferenza per certi alimenti e di conseguenza tutti coloro che appartengono ad una certa casta si riconoscono anche in base a ciò che mangiano. Il cibo diventa di nuovo un elemento attraverso cui si forma e si consolida l'identità del singolo e quella del gruppo.

Il concetto di "gusto" (nel senso di "sapore", quando come elemento soggettivo e non di "sapere" (vd. nota 36) può non dipendere ed essere slegato dalle abitudini alimentari: Come sostiene FLANDRIN (1994) infatti "una conto è mangiare una cosa, un altro è apprezzarla".

⁷³ MALAMOU 1994.

⁷⁴ APPADURAI 1981; GOODY 1982. In società particolarmente stratificate e suddivise in classi sociali o caste, spesso il concetto di gusto si modifica, diventando oggetto del desiderio non ciò che secondo Harris è "Buono da Pensare" perché storicamente definito conveniente, ma il gusto in questo caso potrebbe dipendere da altri fattori, come il desiderio di avere cibi esotici e più rari. Di qui la necessità e la brama di creare e consumare prodotti di "alta cucina".

⁷⁵ GOODY 1982: 1-9.

⁷⁶ GOODY 1982

⁷⁷ MALAMOU 1994:15.

⁷⁸ GOODY 1982.

⁷⁹ APPADURAI 1981.

L'uomo mangia non solo per fame o per soddisfare un bisogno, ma per trasformare tale occasione in un momento di socialità, per comunicare.

Per questo una delle più importanti e impressionanti manifestazioni della socialità umana è la commensalità⁸⁰ infatti gli uomini tendono da sempre a mangiare insieme.

La condivisione del cibo tuttavia implica la conoscenza precisa da parte di tutti i commensali dell'organizzazione sociale del gruppo e la divisione e distribuzione delle risorse⁸¹.

I padri fondatori dell'antropologia e della sociologia (Robertson Smith, Èmil Durkheim, Marcel Mauss) avevano analizzato principalmente gli aspetti del religiosi, rituali e sacrificali del cibo, con Audrey Richards⁸² si cominciano ad indagare anche gli aspetti legati al consumo quotidiano del cibo. Si ponevano dunque su due piani semantici differenti i pasti cerimoniali e quelli quotidiani, attribuendo agli uni un forte valore simbolico e valore di "fatti sociali", mentre gli altri erano descritti da Durkheim stesso come "eventi che rispondono ad un bisogno biologico".

Il dibattito emerso da tali confronti portò all'enfaticizzazione del valore sociale del consumo rituale e cerimoniale del cibo la cui condivisione è definibile secondo questa corrente di pensiero come un tipo di "comunione mistica e religiosa in cui si riconosce l'intera società"⁸³. Dal punto di vista di Durkheim il pasto quotidiano risponde ad una necessità fisiologica dell'uomo e si oppone alla visione più spirituale secondo la quale l'uomo deve controllare e saper gestire i propri "appetiti". Nella condivisione di un pasto, non necessariamente associato ad un atto cerimoniale, le persone presenti non dividono solo il cibo, ma esperienze comuni, in questo particolare ambito emerge il valore sociologico del "pasto comune"⁸⁴.

Il mangiare insieme è una consuetudine tipicamente umana, anche se altre specie praticano forme di cooperazione⁸⁵, ma apparentemente mancano forme di condivisione altruistica. Quello che rende la commensalità un atto culturale è legato al fatto che i gesti fatti insieme ad altri escono dalla mera dimensione funzionale e assumono un forte valore simbolico, comunicativo. Ogni gesto che si compie mangiando insieme ha un *senso*, ovvero è carico di significato culturale condiviso e compreso in modo universale dai presenti. Il cibo si definisce come realtà culturale sotto un duplice aspetto: da un lato in qualità di sostanza scelta e "pensata", dall'altro ogni gesto compiuto per incorporare il cibo e le modalità di consumo riflettono un particolare sistema socio-culturale⁸⁶. A tutti i livelli sociali la partecipazione a eventi di comunione di cibo (conviti, riti, sacrifici o pratiche di redistribuzione) è il primo segno di appartenenza al gruppo. Il condividere il cibo segue però precise regole socialmente riconosciute che ribadiscono non solo l'appartenenza ad un gruppo, ma anche i rapporti interni del gruppo stesso. Il posto di ogni commensale o l'ordine della distribuzione delle pietanze segue un ordine prestabilito⁸⁷ e determinato perché risponde a criteri di importanza e serve a delineare in modo preciso i rapporti di potere tra i presenti⁸⁸.

Nella ritualità conviviale ogni gesto ha un preciso significato che è espressamente definito da un insieme di regole che devono essere conosciute da tutti i partecipanti. Ancora una volta emerge il

⁸⁰ FISCHLER 2011: 528-529. La definizione proposta dall'autore per "commensalità" è quella di "persone che mangiano ad una stessa tavola/ mensa", che segue pedissequamente quella già proposta da SOBAL- NELSON (2003) secondo cui la commensalità è definibile come l'atto di mangiare con altre persone. L'etimologia della parola latina "convivium" è infatti "cum vivere" che letteralmente significa "vivere insieme".

⁸¹ MANDEL ET AL. 1992; Fischler 2011: 530.

⁸² RICHARDS 1932

⁸³ RICHARDS 1932: 180.

⁸⁴ SIMMEL 1990; 1997: 130

⁸⁵ FISCHLER 2011.

⁸⁶ La convivialità è una delle caratteristiche principali che distingue l'essere umano dagli animali, attraverso l'analisi delle pratiche di consumo del cibo in ambiti di commensalità allargata è possibile estrapolare il significato e il valore comunicativo che assume il cibo in un dato contesto, che rimanda a precisi comportamenti alimentari.

⁸⁷ Anche la divisione del cibo e l'attribuzione di una parte piuttosto che un'altra ad un convitato è indice del grado sociale di quest'ultimo e risponde a regole prestabilite e universalmente conosciute. (APPADURAI 1981; MONTANARI 2004: 134). La spartizione del cibo riproduce infatti precisi rapporti di potere e di prestigio nel gruppo.

⁸⁸ APPADURAI 1981.

valore “semantico” del cibo e delle sue modalità di consumo, e si può paragonare il sistema di regole che si celano dietro la commensalità ad una sorta di linguaggio che deve necessariamente essere compreso da tutti dal momento che ogni gesto ha un preciso significato. Chi non conosce tale sistema semantico è automaticamente escluso dalla condivisione del pasto.

Il banchetto è il luogo per eccellenza in cui si esprimono il senso di identità e lo scambio sociale⁸⁹ attraverso il noto meccanismo della reciprocità⁹⁰ (dono e contro-dono⁹¹) che assume caratteristiche sempre differenti sulla base della direzione in cui avviene lo scambio: dall’alto verso il basso può indicare pratiche di redistribuzione e situazioni in cui le differenze sociali sono evidenti spesso marcate da forte gerarchizzazione; dal basso verso l’alto può denotare omaggio e/o sudditanza; in forma orizzontale potrebbe riflettere appartenenza sociale ad un gruppo e condivisione.

L’organizzazione o la partecipazione ad un banchetto è uno dei mezzi per dare avvio o mantenere legami esistenti ed eventualmente per rinforzarli. Come sottolinea Mauss⁹² nella sua analisi del dono, “le relazioni di dono sono importanti per creare e riprodurre relazioni sociali”⁹³.

La scoperta del fuoco e la cottura del cibo segnano l’inizio della commensalità e sebbene non tutte le culture mangino attorno ad un tavolo, tutte hanno precise regole che definiscono la disposizione dei commensali e l’ordine di distribuzione del cibo.

Si possono distinguere diversi tipi di “pasti” sulla base dei luoghi o delle occasioni in cui vengono consumati. Un primo tipo è quello dei pasti a carattere rituale- simbolico riferibili a contesti sacrali o a banchetti⁹⁴ in cui primizie votive o altri tipi di alimenti vengono offerti in sacrificio, questi tipi di pasti tendono a rispecchiare i legami dell’uomo con la sfera religiosa e soprannaturale.

Il banchetto rituale e i sacrifici rientrano perfettamente nella definizione di pratiche commensali anche se il valore che essi hanno non è quello di evidenziare le differenze tra classi sociali, quanto piuttosto di evidenziare la gerarchia tra divinità e uomini. Se il cibo rappresenta un mezzo espressivo esso può essere interpretato come codice di comunicazione e come pensiero e nelle feste rituali o sacrificali diviene il collegamento fondamentale tra divinità e uomo. Gli uomini nutrono gli dei per continuare ad avere il loro favore e per farlo donano loro cibo cotto e gli uomini mangiano i loro resti⁹⁵. A livello astratto attraverso l’offerta agli dei, la produzione e il consumo del cibo, rientrano in un singolo ciclo di transizione con le divinità. In questo tipo di banchetti si possono leggere molti dei valori attribuiti al cibo, tra cui il differente significato di cibo cotto e crudo dal momento che gli dei si cibano solo e unicamente di cibo cotto⁹⁶. Il sacrificio “conferma gli dei nel loro *status* divino e quindi assicura l’attività armoniosa delle forze che permettono la successione

⁸⁹ Vedi nota 19.

⁹⁰ Boas (BOAS 1897) nella sua opera *L’organizzazione sociale e le società segrete degli Indiani Kwakiutl*, descrive la cerimonia definita *Potlatch*, che si svolge tra alcune tribù di Nativi Americani della costa nord occidentale del Pacifico degli Stati Uniti e del Canada. Il *Potlatch* indica in termini generali, una pratica interna ad un circuito di reciprocità. Il termine *Potlatch* ha una valenza che secondo le nostre categorie vengono definite di natura commerciale e si articola in una complessa rete di prestazioni e controprestazioni di carattere circolare, utile ad affermare e riaffermare gerarchie sociali interne ai gruppi coinvolti. La nozione di *Potlatch* è in stretto rapporto al “dare” e consiste in una serie di rituali dal chiaro significato religioso nei quali il personaggio di prestigio (il capo tribù) offre doni in abbondanza ai membri del suo gruppo distribuendo i beni secondo un criterio di proporzionalità commisurato al rango sociale. Il *Potlatch* è anche un’occasione di redistribuzione gratuita finalizzata semplicemente all’affermazione del prestigio personale (si veda anche DIETLER 2004, in riferimento alla redistribuzione nelle società antiche). Attraverso la redistribuzione dei beni, il *Potlatch* è un esempio di economia del dono attraverso cui il capo dimostra la propria generosità spingendo i partecipanti a contraccambiare attraverso un meccanismo psicologico che stabilisce il principio di reciprocità obbligatoria e vincolante.

⁹¹ DIETLER 1996:92-94.

⁹² MAUSS 1990.

⁹³ Secondo l’autore (MAUSS 1990) la famiglia è il luogo originario delle relazioni di dono e gli scambi non hanno valore utilitaristico.

⁹⁴ DIETLER 2004.

⁹⁵ APPADURAI 1981.

⁹⁶ SARPI 2005: 23. “Gli dei amano ciò che è cotto” sottolinea Malamoud mangiare cibo cotto equivale a sottrarre cibo agli dei quindi consumare cibo cotto era legittimo soltanto se “quel che si mangiava era l’avanzo di un pasto effettivamente servito agli dei” (MALAMOUD 1994: 53-54).

regolare delle stagioni e la produzione degli alimenti;... parimenti il sacrificio conferma lo *status* di “dei visibili” proprio dei brahmani, quindi l’organizzazione complessiva della società, pertanto il sacrificio è ciò che dà senso all’attività umana”⁹⁷.

Robertson Smith⁹⁸, con la sua opera *La religione dei Semiti*, propone nuove e originali interpretazioni sul significato del sacrificio che fino ai primi del ‘900 erano strettamente basati sugli studi delle tradizioni greca e romana e letti come “offerta agli dei” e tendevano ad interpretare il sacrificio come dono utilitaristico alla divinità o ad un’entità extra-umana (ad esempio un defunto). Smith invece orientò le sue ricerche sulle popolazioni delle aree semitiche e su quelle totemiche australiane. L’autore sottolinea come il sacrificio totemico corrisponda al consumo collettivo di un animale identificato con lo stesso corpo del dio. Il consumo del cibo è interpretato in questo senso come mezzo di identificazione tra il dio (animale totemico) e il gruppo e serve allo stesso tempo per stabilire uno scambio di energia tra i partecipanti al pasto. Durante un sacrificio l’intera comunità si riunisce per consumare un pasto comune dal profondo significato rituale⁹⁹. L’elemento essenziale nel sacrificio totemico è costituito dall’offerta di un oggetto sacro che adempie alla funzione di intermediario tra uomo e divinità creando tra questi due poli un ponte di comunicazione e scambio che si concretizza nella condivisione comune del cibo.

Un altro tipo di pasti è quello che ha come scopo quello di permettere scambi a livello sociale promuovendo la comunicazione e la comunione, si tratta di pasti occasionali, non quotidiani e si differenziano da questi perché non limitati al nucleo familiare.

Mary Douglas sottolinea che “i pasti sono per la famiglia, per amici intimi e ospiti; le bevande per stranieri e conoscenti”¹⁰⁰. Demarcando così il confine tra l’intimo e il privato.

La sfera più intima in cui si risolvono le pratiche commensali è quella domestica- familiare e rientra nella tipologia di consumo quotidiano del cibo. All’interno della sfera domestica, luogo di preparazione del cibo e luogo di consumo spesso coincidono. Anche in questo tipo di pratiche commensalismi si possono distinguere regole precise che sanciscono rapporti di potere tra familiari e che si esprimono attraverso la disposizione dei commensali e all’ordine di distribuzione del cibo. Tali pasti costituiscono un momento fondamentale durante il quale vengono esplicitati e interiorizzati i ruoli dei singoli membri e in cui si stabiliscono i rapporti di potere e controllo.

Il cibo individua, distingue e identifica e scandisce il tempo permettendo di distinguere il quotidiano dalla festa, le fasi e i momenti cruciali della vita (nascita, matrimoni, morte), è un *veicolo morale*¹⁰¹ e le abitudini alimentari possono servire esse stesse come veicolo di profonde emozioni inoltre sono specifiche e identificative di precise culture umane.¹⁰²

La condivisione del cibo ha la funzione di omogeneizzare la società attraverso la riaffermazione di rapporti tra individui e ruolo di evidenziare le differenze sociali confermando la separazione tra parti che non condividono gli stessi “gusti”.

Lo studio e l’analisi del cibo in una prospettiva antropologica rivela inoltre che il cibo è profondamente intrecciato al mondo sociale e morale ed è carico di valore rituale che trascende dal semplice valore nutrizionale, essendo anche uno dei più importanti strumenti politici e ricoprendo un ruolo di primo piano nelle attività che riguardano le relazioni di potere.

⁹⁷ MALAMOUD 1994: 53-54.

⁹⁸ SMITH 1889.

⁹⁹ Secondo Smith tutti gli individui, nascendo, sono introdotti in un contesto rituale che si manifesta come tale anche e soprattutto nei momenti di commensalità, condivisione comune del cibo.

¹⁰⁰ DOUGLAS 1971.

¹⁰¹ APPADURAI 1981 definisce il cibo come una sostanza “bio-morale” perché attraverso le scelte relative al cibo consumato si celano forti valori simbolici e appartenenza a precise caste.

¹⁰² MINTZ 1996: 69-70.

Archeologia del cibo: prospettive di ricerca in ambito archeologico.

Il valore simbolico del cibo e le sue profonde valenze culturali hanno avuto grande risonanza oltre che in ambito antropologico, anche a livello archeologico. L'interesse nei confronti delle pratiche alimentari ha prodotto una notevole quantità di letteratura relativa a queste tematiche e nell'arco degli ultimi trent'anni¹⁰³ la ricerca sulle pratiche alimentari e sulle diete sono diventate centrali nel dibattito archeologico.

Se inizialmente l'interesse per il cibo era rivolto principalmente all'approfondimento di tematiche quali l'economia di sussistenza e le diete, per cercare di comprendere come le società del passato acquisivano e/o producevano il cibo e come sopravvivevano, oggi lo spettro delle indagini riguardanti le abitudini alimentari si è molto ampliato e l'obiettivo delle attuali ricerche è di analizzare come il cibo, la sua produzione e il suo consumo per comprendere come possano aver condizionato la politica, l'economia, le ideologie e altri aspetti della vita sociale.

Non esiste un modello unico e una prospettiva di analisi univoca per analizzare come le pratiche alimentari agiscano sul sociale, ma piuttosto una serie di approcci che tendono ad approfondire alcune tematiche che possono riguardare ora un aspetto, ora un altro: alcuni studi si focalizzano su come le pratiche e le abitudini alimentari influiscano sui fenomeni sociali, come le differenze di *status*, di genere; o su, come tramite il cibo, si rinforzi il senso di identità di un gruppo rispetto a tutti coloro che non adottano le stesse pratiche, anche se appare riduttivo pensare che differenti diete o differenti abitudini alimentari siano sufficienti per confermare alterità etniche¹⁰⁴.

Il forte legame tra cibo e identità è uno degli elementi basilari dell'analisi antropologica e archeologica su cui poggiano una grande varietà di studi dal momento che attraverso l'atto di incorporazione del cibo si crea un forte senso di identità sociale e appartenenza al gruppo, quindi in questi termini il cibo ha un ruolo fondamentale nello stabilire forme di solidarietà e riconoscimento sociale oppure viene usato per mettere in evidenza le differenze sociali ed operare delle esclusioni.

I cambiamenti delle diete e delle abitudini alimentari hanno profonde implicazioni sociali simboliche e sono il riflesso di cambiamenti nell'organizzazione sociale, etnica o politica dei gruppi oggetto di studio. In questi termini le analisi relative allo studio delle pratiche e abitudini alimentari in ambito archeologico di tipo diacronico permettono di ricostruire la struttura sociale di uno o più gruppi su lungo periodo.

Attraverso i resti alimentari, l'analisi dei contesti e lo studio dell'organizzazione domestica è possibile osservare il grado di complessità sociale e si sottolinea il forte legame esistente tra cibo e politica, infatti l'analisi delle pratiche alimentari permette di mettere in evidenza trasformazioni a livello micro-politico (distinzioni interne al gruppo: differenze di status, genere, età) oppure a livello macro-politico (tra gruppi che interagiscono su scala più ampia ad esempio regionale).

Attualmente gli studi sulle pratiche alimentari e sulle diete sono molto diffusi in quanto gli archeologi hanno sperimentato come la politica, l'organizzazione sociale, l'economia e l'ideologia siano strettamente connesse alle pratiche di produzione, preparazione, consumo e scarto dei cibi. Attraverso l'archeologia del cibo è possibile rintracciare le differenze sociali ed è proprio questa una delle tematiche più importanti e approfondite rispetto alle differenze economiche, di status, genere, di competizione politica, di etnie e contatti sociali.

Come sottolineato da Twiss¹⁰⁵ uno dei principali problemi che ha attualmente l'archeologia del cibo è determinato dall'eccessiva frammentazione delle specializzazioni, infatti, secondo l'autrice, per proseguire e migliorare in questo campo sarebbe auspicabile una stretta collaborazione tra ambiti di studio diversi, come archeozoologia, botanica e studi contestuali con l'obiettivo di creare una rete di scambio di informazioni e dati atta ad una quanto più completa ricostruzione dei contesti del passato.

¹⁰³ TWISS 2007: 4; 2009.

¹⁰⁴ TWISS 2009.

¹⁰⁵ TWISS 2007: 2.

Sviluppo degli studi sul cibo in Archeologia

Esiste una grande quantità di letteratura relativa allo studio delle diete e delle pratiche alimentari, ma la maggior parte di questi studi era, ad uno stadio iniziale di analisi, focalizzata sulle pratiche di sussistenza piuttosto che sul valore culturale e sociale del cibo; attualmente si è verificata un'importante svolta e molti studi sono oggi incentrati sull'analisi delle implicazioni politiche del cibo, sul suo valore simbolico e di costruzione di identità sociale¹⁰⁶ in associazione agli aspetti ecologico-ambientali¹⁰⁷.

Gli studi sulle pratiche alimentari hanno cominciato a diventare centrali in ambito archeologico a partire dagli anni '70- '80, con lo sviluppo della *New Archaeology* e del Processualismo. In questa fase iniziale le ricerche erano orientate più verso un'analisi di tipo "nutrizionale" delle pratiche alimentari e delle diete piuttosto che verso analisi di tipo sociale.

Le pratiche alimentari erano intese come derivanti da scelte legate all'ambiente di appartenenza e le analisi avevano una forte caratterizzazione scientifica- nutrizionale¹⁰⁸. Questi studi discutevano le pratiche alimentari in relazione alla salute e alle forme di sussistenza e come forme di adattamento all'ambiente per ottenere dal cibo i maggiori vantaggi in termini di benessere fisico¹⁰⁹.

Le variazioni delle diete erano interpretate come una sorta di adattamento all'ambiente piuttosto che come derivanti da contingenze storiche e culturali e quindi i comportamenti umani erano interpretati come una risposta diretta a stimoli razionali.¹¹⁰

La prospettiva nutrizionale e scientifica del cibo viene però presto contrastata da alcuni studiosi che cominciano a sottolineare il valore sociale e simbolico del cibo, che, pur mantenendo la valenza nutrizionale, veniva considerato carico di valenze simboliche e significati culturali e sociali¹¹¹.

Da queste critiche all'interpretazione delle pratiche alimentari come risposta a bisogni fisiologici e nutrizionali, nascono nuove interpretazioni (che rientrano nell'ampia definizione del post-processualismo). Inizialmente si distinguono coloro che cominciano ad analizzare gli aspetti del cibo in associazione alla vita sociale¹¹², dall'altro si approfondiscono gli studi incentrati sull'analisi degli aspetti ecologici delle pratiche alimentari¹¹³.

Negli anni '70 gli archeologi erano indirizzati principalmente all'interpretazione della cultura come un adattamento all'ambiente e si poneva grande attenzione alle tematiche riguardanti l'economia di sussistenza soprattutto in ambito preistorico/ neolitico¹¹⁴, ma a partire dall'inizio degli anni '90 il cibo e le pratiche alimentari vengono investite di nuove valenze e per la prima volta gli archeologi (come gli antropologi) concordano nell'assegnare all'uomo un ruolo attivo nella società.

¹⁰⁶ BRAY 2003; PARKER PEARSON 2003; VAN DER VEEN 2003; DIETLER 2001; HAYDEN 2001; TWISS 2007-2009-2012; POLLOCK 2012.

¹⁰⁷ HAYDEN 1996; 2001.

¹⁰⁸ DENNEL 1979; SPETH- SPIELMANN 1983.

¹⁰⁹ LUPTON 1996.

¹¹⁰ Lo studio delle diete come risposte razionali a bisogni fisici e determinati da scelte razionali non indaga affatto il comportamento individuale, ma piuttosto è volto alla ricostruzione del sistema di sussistenza dell'intera comunità (TWISS 2007).

¹¹¹ HAMILAKIS 1999.

¹¹² MENNEL 1996; MINTZ 1984; MINTZ- DU BOIS, 2002.

¹¹³ JOCHIM 1976, 1981; HAYDEN 2001; STINER et al.2000. Pur rientrando tutti questi autori in una corrente di pensiero che indaga gli aspetti del cibo come connessi alla sfera ecologica e ambientale, si possono tuttavia fare considerazioni relative ai singoli indirizzi presi dai vari autori. Per JOCHIM (1976, 1981) la cultura umana è ecologicamente equivalente al comportamento animale. Mentre l'approccio di Hayden (2001) è più tipicamente ecologico e cerca di trovare generalizzazioni sul significato delle feste a livello interculturale e sostiene inoltre che l'abitudine o il costume di spendere energie e risorse per la realizzazione di feste deve dipendere certamente dal fatto che pur costando molto, le feste devono necessariamente avere dei benefici, psicologici, ma soprattutto economici, sarebbe dunque questo secondo Hayden (2001: 24-25) il motivo che spingerebbe diversi gruppi umani a organizzare feste e banchetti sontuosi, ossia ottenere profitti e garantire la sopravvivenza. L'autore segue e abbraccia pienamente la prospettiva materialista di cui uno dei principali esponenti è Marvin Harris.

¹¹⁴ POLLOCK 2012.

L'uomo comincia ad essere considerato come attore consapevole e le scelte (anche alimentari) sono intese come frutto di azioni volontarie precise e non più legate a spiegazioni deterministiche. L'uomo comprende i ruoli sociali e le regole che li governa e come essere pensante può agire su di essi, manipolandoli a proprio vantaggio per trarne benefici, rinforzare o alterare gli equilibri sociali esistenti¹¹⁵.

Non esiste un indirizzo specifico e unico per definire l'orientamento che a partire da questo momento prendono gli studi relativi al cibo, ma piuttosto si possono evidenziare tematiche generali che vedono il soggetto principale (cibo) associato di volta in volta a concetti differenti.

L'influenza del Marxismo sulla letteratura archeologica inerente il cibo e le pratiche alimentari è ampiamente riconoscibile negli studi che associano il cibo ai concetti di *status* e potere¹¹⁶ e le relazioni tra cibo e *status* socio- economico¹¹⁷. La prospettiva femminista rientra in questo filone di indagini dal momento che analizza come le differenze di genere sessuale possano aver influito a modellare e modificare le abitudini alimentari per quantità, qualità e tipo di cibo consumato, e come le relazioni tra i generi siano intimamente legate al potere e alla distribuzione delle risorse¹¹⁸.

Più recenti invece sono gli studi che analizzano gli aspetti simbolici del cibo e delle pratiche alimentari¹¹⁹ sia nel binomio cibo- rito, sia in termini di capacità di mobilitazione di gruppi per lavori più o meno pubblici¹²⁰. Altri binomi interessati dall'attuale ricerca archeologica sul cibo sono: cibo e livello di organizzazione sociale¹²¹, cibo e identità culturale¹²², identità etnica e identità comune¹²³.

Come si può facilmente notare dall'abbondante quantità di prospettive e possibilità di indagini, il cibo e le pratiche alimentari possono essere assunte quali fulcro per ricerche di vario tipo e indirizzo.

Il cibo, essendo contemporaneamente un elemento indispensabile per la vita dell'uomo e un simbolo attraverso cui il singolo individuo si riconosce in un gruppo o un gruppo in un insieme sociale, rappresenta un elemento strutturale sia per la formazione delle società sia delle ideologie¹²⁴. Gli archeologi sono dunque consapevoli che l'attestazione e l'evidenza di cambiamenti di diete nelle società del passato potrebbero riflettere variazioni negli sviluppi culturali, crescita o intensificazione delle differenze sociali e di status, contatti con gruppi diversi o cambiamenti climatici.

Bisogna inoltre ricordare che attualmente l'archeologia dell'alimentazione è oggetto anche, seppure in modo indiretto, dagli studi relativi all'organizzazione domestica¹²⁵ e alla distribuzione delle installazioni per la trasformazione, cottura del cibo e per il suo immagazzinamento¹²⁶. Tali informazioni sono fondamentali perché gettano ulteriore luce sull'organizzazione sociale e sulla

¹¹⁵ Ad esempio un meccanismo che permette di modificare o rinforzare strutture sociali è quello delle feste (DIETLER 2001).

¹¹⁶ DIETLER 1990; 1996; 2001; VAN DEE VEEN 2003.

¹¹⁷ LEV-TOV 1998.

¹¹⁸ BRAY 2003; BRUMFIEL 1991; HASOTORF 1991; JACKSON 1991.

¹¹⁹ RAY-THOMAS 2003; RUSSEL 2002.

¹²⁰ DIETLER 2001; SCOTT AND JACKSON 1996; TWISS 2009.

¹²¹ WRIGHT 2000.

¹²² TWISS 2009;

¹²³ LEV- TOV 1999; SCOTT 1996; VALMONTI 2003.

¹²⁴ DIETLER 2001; TWISS 2008.

¹²⁵ Richard Wilk e William Rathje negli anni '80 coniarono l'espressione "*Household Archaeology*" (Wilk e Rathje 1982) concetto che poteva avere una serie di definizioni, in senso generale per *Household Archaeology* si intende lo studio funzionale degli spazi dell'insediamento a livello di unità domestiche per una forma più umanizzata della ricostruzione del passato (FOSTER- PARKER 2012: 1) e l'analisi delle abitudini domestiche. Lo studio delle unità domestiche è stato un argomento ampiamente discusso a livello antropologico nel XX secolo anche ora questo tipo di analisi hanno come obiettivo quello di cercare di definire l'universalità del nucleo familiare. E' possibile allacciare questo concetto agli studi sull'alimentazione soprattutto riguardo alla problematica delle feste e quanto queste rappresentino in realtà una forma allargata di relazioni e abitudini domestiche (DIETLER 2001)

¹²⁶ PARKER, FOSTER 2012; TWISS 2009.

possibile divisione interna degli spazi in aree funzionali. Tali dati implementano notevolmente l'analisi sulle abitudini alimentari perché permettono di inserire le considerazioni sul cibo in un preciso contesto archeologico che viene così in qualche modo "umanizzato"¹²⁷.

Numerosi studi di carattere antropologico ed etnografico hanno permesso di porre le basi per ricercare archeologicamente indicatori relativi alle pratiche alimentari da applicare alle diverse problematiche sociali da investigare: crescita della complessità sociale e della stratificazione sociale, affermazione del potere politico, differenze economiche e naturalizzazione delle tensioni sociali.

Alla luce di tutte queste considerazioni sul valore funzionale e simbolico del cibo, si pone il problema di come indagare, ricercare, trovare e interpretare archeologicamente le abitudini alimentari di una determinata società o di più gruppi.

Gli ambiti di ricerca sulle pratiche e abitudini alimentari prendono ramificazioni differenti e i diversi studiosi si sono concentrati in maniera alterna sulle possibili implicazioni del cibo in ambito sociale sulla base anche dei periodi storici indagati.

Per quanto concerne la possibilità di indagine e riconoscimento delle evidenze archeologiche per definire le pratiche alimentari è possibile certamente sostenere che in alcuni casi l'indagine è resa più semplice dalla presenza di fonti scritte o iconografiche che consentono agli archeologi di partire da una base sicura per interpretare le evidenze archeologiche¹²⁸, ma nella maggior parte della ricerca archeologica preistorica le evidenze non sono sempre facilmente interpretabili. Per tale motivo gran parte della letteratura preistorica, in particolare modo quella incentrata sul periodo Neolitico era volta all'interpretazione dell'emergere delle prime forme di complessità sociale e l'interesse nei confronti del cibo era focalizzato sulla definizione delle differenze socio-economiche emergenti¹²⁹.

Riconoscimento delle pratiche alimentari attraverso i dati archeologici

Le evidenze archeologiche sono il risultato di un preciso atto fisico e di conseguenza nell'analisi delle pratiche alimentari l'archeologo si confronta con dati concreti che sono riferibili a specifiche fasi di trasformazione e uso del cibo dal momento che le persone interagiscono con esso per gradi: lo producono o acquistano, lo trasformano, lo consumano e infine lo scartano. A livello archeologico è possibile inoltre documentare ulteriori fasi come l'immagazzinamento ed eventualmente la distribuzione (o redistribuzione). Anche se alcuni aspetti connessi con le varie fasi d'uso del cibo possono avere più legami con gli aspetti economici, a livello interpretativo e di indagine è possibile rintracciare sempre nuove associazioni tra il cibo e altri ambiti.

A differenza delle discipline antropologiche e etnografiche, a livello archeologico non è possibile interrogare le persone fisiche, ma unicamente interpretare i segni da esse lasciati (cultura materiale, resti architettonici e tracce connesse alle pratiche alimentari). Per questo motivo è necessario un continuo confronto con gli studi di carattere etnografico e storico per ricavare informazioni applicabili a contesti sociali del passato.

Molte informazioni riguardo le diete provengono dall'analisi dei resti faunistici e botanici, ma come sottolineato anche in studi antropologici, una delle caratteristiche che determina il potere simbolico del cibo è la sua assimilazione. Nel caso del consumo di alimenti di tipo vegetale, i resti su un sito saranno scarsi se non assenti del tutto (eccetto in casi in cui era praticato l'immagazzinamento), dal momento che i vegetali vengono completamente incorporati nell'atto del consumo. Di conseguenza l'immagine della dieta di un determinato gruppo potrebbe apparire distorta¹³⁰. Oltre alle difficoltà

¹²⁷ FOSTER-PARKER 2012.

¹²⁸ SCHMIT-BRESSERAT 2001; SALLABERGER 2012; DAMEROW, P., 1996.

¹²⁹ HASTORF 2006; HALSTEAD 1999; PAPPÀ ET. AL. 2004; TWISS 2008.

¹³⁰ In relazione alla possibilità di non ritrovare resti di cibo, si può sottolineare come, il cibo, anche durante le pratiche di feste e banchetti, non può essere reinvestito, quindi la condivisione del cibo durante queste pratiche è ideologicamente "perso", ma in realtà, attraverso la condivisione stessa degli alimenti scattano numerose implicazioni psicologiche quali

nella possibilità di indagare un contesto e definire in maniera abbastanza certa una dieta, quello che spesso risulta arduo per un archeologo è definire rapporti politici e sociali che si celavano dietro le pratiche alimentari quotidiane domestiche e particolari¹³¹. Come sottolinea Dietler¹³², la possibilità di osservare e studiare processi di cambiamento di società in una prospettiva diacronica rappresenta il più valido contributo dell'archeologia rispetto allo studio delle pratiche alimentari.

Certamente la maggior parte delle informazioni a livello archeologico derivano dall'analisi di contesti in cui si svolgevano feste e banchetti, per via della grande quantità di resti, scarti e manufatti impiegati per e durante il loro svolgimento. Le feste inoltre rappresentano un ottimo punto di partenza per analizzare la maggior parte delle tematiche relative alle pratiche alimentari in relazione agli aspetti politici, economici, ideologici e sociali.

Negli ultimi vent'anni gli archeologi si sono interessati alle tematiche connesse con il consumo del cibo e alle feste¹³³, interpretate anche come forme particolari di rituali¹³⁴. La definizione di "feste" in realtà è ampia perché al suo interno confluiscono una grande varietà di tipologie di feste, distinguibili in base al fine per il quale sono state organizzate. Dietler¹³⁵ sottolinea come le feste intese e interpretate come "*commensal politics*"¹³⁶ siano un contesto privilegiato in cui si manifesta il potere politico e dove prendono vita modalità di manipolazione delle relazioni sociali.

Le feste hanno come ruolo principale quello di creare e mantenere relazioni sociali, creare senso di identità¹³⁷ e appartenenza ad una data comunità, inoltre agiscono anche a livello economico come occasione per scambi commerciali su scala regionale. Le modalità e le tipologie di consumo di cibo esprimono appieno differenze sociali e sono archeologicamente rintracciabili attraverso l'uso di recipienti differenti per dimensione o per contesti di consumo.

L'importanza delle feste è legata anche al ruolo che assumono in contesti religiosi: le feste agiscono nella sfera religiosa per garantire un legame con le divinità o con gli antenati. Secondo la

la necessità di replicare l'atto di ospitalità e in modo più impegnativo. Per cui tutto ciò che viene investito per l'organizzazione di una festa e la quantità di cibo "investito" anche se materialmente non può essere riutilizzato, ritorna alla società stessa sotto forma di ospitalità reciproca e questa pratica serve per stabilire e riprodurre relazioni sociali. In questo caso le feste possono essere interpretate come una sorta di meccanismo di solidarietà sociale che serve a stabilire un senso di comunità anche se, come sottolinea Mauss (MAUSS 1966) si tratta di relazioni di obbligo reciproco più che di scelte volontarie di condivisione che servono contemporaneamente a creare e definire lo *status*. Le relazioni di dare/avere si possono tradurre come relazioni di superiorità e inferiorità. Come sottolinea A. Richards (RICHARDS 1939): "*You have filled your stomach with food for someone and it puts you under a permanent obligation to him*". In alcuni casi però il cibo viene impiegato anche per scambi non distruttivi (DIETLER 2001:74) sotto forma di beni riutilizzabili, come ad esempio farina, o bestiame. Il "cibo" in questo caso assume l'aspetto di un bene con potenziale di reinvestimento.

¹³¹ Le pratiche commensali che APPADURAI (1981) chiama "Gasto-politics" e che DIETLER definisce "Commensal politics" (DIETLER 1996).

¹³² DIETLER 1996: 72-73.

¹³³ DIETLER 1996; DIETLER HAYDEN 2001; BRAY 2003; POLLOCK 2012.

¹³⁴ DIETLER 2001. Per Dietler le feste oltre ad essere attività rituali, sono un prodotto culturale. Secondo l'autore i riti non devono necessariamente essere pensati come forme di rappresentazioni sociali elaborate, ciò che le rende speciali e simbolicamente potenti è la loro differenza dal quotidiano per azioni compiute e per la forma espressiva, in questo senso le feste vengono interpretate come forme di rituali. (DIETLER 2001:67). Per altri (KERTZER, 1988) il rituale è una forza fondamentale per la riproduzione e trasformazione delle relazioni di potere, uno strumento di dominio e resistenza, un contesto per la naturalizzazione delle differenze sociali; questa prospettiva però tende ad identificare il rito (e di conseguenza le pratiche di banchetti/ feste) unicamente alla dimensione politica non dando spazio ai molti altri significati che si celano dietro il concetto di festa, come ad esempio il ruolo catartico delle feste, oppure le rappresentazioni simboliche delle relazioni sociali (DIETLER 2001). Le feste spesso sono incorporate in forme rituali come i riti di passaggio o altre cerimonie legate ai momenti più importanti della vita umana (nascite, matrimoni, funerali ecc.)

¹³⁵ DIETLER 1996; DIETLER 2001:65-80.

¹³⁶ DIETLER 2001: 66.

¹³⁷ LEV TOV E MCGEUGH (2009) enfatizzano il ruolo del cibo per la costruzione delle differenze sociali, proponendo uno studio sul consumo di carne ad Hazor durante il Bronzo Tardo sottolineando il potere comunicativo delle feste tramite le quali si mettevano in evidenza le differenze tra l'élite e il resto della popolazione.

prospettiva di Dietler¹³⁸ dunque le feste sono eventi pubblici ritualizzati durante le quali si consumano grandi quantità di cibo e bevande, inserite in un complesso contesto simbolico¹³⁹ e sono momenti in cui si concretizzano le relazioni tra simbolizzazione rituale e politica¹⁴⁰.

L'autore distingue tra grandi categorie di feste (intese come forme di commensalità politica) sulla base di studi etnografici condotti in Africa¹⁴¹ contesto scelto anche perché diversi autori, uno tra tutti Goody¹⁴², avevano scelto l'Africa per studiare aspetti di economica- politica gastronomica. I tre tipi di politica commensale si possono suddividere sulla base di diversi criteri: feste per mantenere e creare potere economico e sociale definite "*empowering feasts*"; le feste in cui si attua la redistribuzione di beni alimentari, definite "*patron-role feasts*", e infine le feste diacritiche, che hanno come obiettivo quello di mettere in evidenza le differenze sociali, di status e potere attraverso la condivisione in gruppi ristretti di cibi la cui qualità, quantità e ordine di distribuzione, indica appunto queste differenze¹⁴³.

Le feste quindi articolano e mettono in evidenza le differenze sociali di *status*, potere, genere e età e questo comporta la nascita di differenti modalità di consumo del cibo nella collettività o nel gruppo, in base alla quantità, qualità del cibo consumato (archeologicamente visibile in base ai resti alimentari o alle tipologie di contenitori impiegati per la preparazione o il consumo del cibo) e in relazione alla possibilità di partecipare o meno alla festa o al banchetto (in termini di inclusione o esclusione). Importanti esempi etnografici su cui poggiano questi modelli teorici sono forniti dalle feste della tribù Luo in Kenya¹⁴⁴ dove sono visibili segregazioni spaziali tra uomini anziani e tutto il resto del gruppo durante le feste: gli uomini più anziani accedono ad una specifica area dove possono consumare birra non filtrata da una grande giara con una cannuccia. La possibilità di partecipare a tale consumo comune di birra è indice di anzianità e potere sociale; un altro esempio etnografico è quello fornito da Clake¹⁴⁵ in riferimento alla tribù Akha della Thailandia. In questo caso un primo grado di segregazione è visibile nella separazione tra donne e uomini che consumano il pasto della festa in aree distinte (divisione spaziale durante il banchetto in base al genere sessuale), un secondo livello di diversificazione è legato al fatto che a cucinare siano gli uomini più anziani, mentre a quelli più giovani spetta il servizio (divisione del lavoro per la preparazione della festa fatto sulla base dell'età).

Altri esempi etnografici chiariscono come le feste siano importanti anche in relazione al processo di cambiamenti sociali e portino alla competitività interna: presso gli Enga della Nuova Guinea¹⁴⁶ infatti le feste di tipo competitivo (che potrebbero rientrare nelle feste definite di ospitalità da Dietler), prevedono il consumo massiccio di suini e di conseguenza si necessita di un abbondante quantità di tali animali. La competizione comporta però dei rischi ambientali perché l'eccessiva produzione di suini compromette la relativa fragilità dell'ambiente.

Partendo dai dati etnografici è possibile operare delle associazioni con i dati archeologici soprattutto in assenza di documentazione scritta. Analizzando quindi le pratiche di festa in diversi casi studio di

¹³⁸ DIETLER 2001: 72-73.

¹³⁹ Anche nei pasti quotidiani alcuni eventi sono ritualizzati (BOURDIEU 1990) in quanto alcune azioni diventano "abitudini" e quindi sono associate a comportamenti ripetitivi e formalizzati. Come ad esempio la disposizione dei convitati al tavolo mezzo simbolico per naturalizzare l'ordine sociale (APPADURAI 1981).

¹⁴⁰ La relazione tra rituali e politica è molto intima per questo alcuni autori sostengono che non ci sia rituale senza politica (KELLY- KAPLAN 1990: 141).

¹⁴¹ DIETLER 1990, 1996, 1998, 1999.

¹⁴² GOODY 1982.

¹⁴³ Altri autori (HAYDEN, 2001; PARODIE, 2001) distinguono le feste sulla base delle loro implicazioni sociali: alcune feste infatti promuovono la cooperazione e ridimensionano le differenze sociali, mentre altre promuovono socialmente e politicamente ed economicamente colui o coloro che gestiscono e organizzano le feste in opposizione al resto della comunità. Su questa base sono in accordo con la visione polifunzionale delle feste e sul loro valore dicotomico di elementi atti a garantire unità sociale e promuovere differenze di status (DIETLER 2001).

¹⁴⁴ DIETLER 2001

¹⁴⁵ CLARCKE 2001

¹⁴⁶ WEISSNER 2001

carattere etnografico si possono distinguere indicatori che devono necessariamente essere presi in considerazione durante l'analisi e l'interpretazione archeologica.

Come detto in precedenza uno dei maggiori indicatori di svolgimento e pratica di feste è legato al consumo di grandi quantità di cibo e/o bevande¹⁴⁷ in contesti non domestici (luoghi con valore simbolico, edifici o costruzioni particolari, spazi aperti). Questa grande quantità di alimenti oltre a lasciare evidenze di contenitori per la preparazione, cottura e per il consumo, lascia evidenze di scarti, anche se non in tutte le società sono visibili, infatti in alcuni casi, come ad esempio presso gli Enga, durante le feste si consumano esclusivamente vegetali e la carne viene portata via dai partecipanti¹⁴⁸. Questa constatazione è interessante perché apre numerose riflessioni circa le modalità di svolgimento della festa e la distribuzione dei resti o scarti. La pratica di consumare parte del cibo in una localizzazione differente dal luogo in cui si svolge formalmente la festa, implica che i resti saranno dispersi sul sito e questo dato potrebbe generare incongruenze e creare confusione tra quello che si potrebbe ritenere pasto domestico e quelli che in realtà sono scarti di una festa o banchetto. Naturalmente la possibilità di consumare cibo è connessa alla fase che la precede immediatamente, ovvero la preparazione e la cottura. Essendo le feste eventi a cui partecipavano un gran numero di persone è presumibile che, oltre a una grande quantità di vasi per consumo, vi siano evidenze di installazioni per la preparazione e vasi per la cottura di cibi. Molti paralleli etnografici mostrano, per la cottura di cibi per banchetti e feste, l'uso di grandi recipienti¹⁴⁹ e diversi focolari situati in contesti non domestici, come documentato presso gli Enga, i quali costruivano appositamente un grande focolare e scavavano un grande fosso per gli scarti degli animali uccisi per il banchetto¹⁵⁰. Altamente significativi sono anche i tipi di cibo e la presenza in molti casi di cibi esotici o simbolicamente importanti (come la carne di grandi o particolari animali, come accade per esempio presso gli Oglala del Nord America¹⁵¹, che unicamente durante le feste consumano carne di cani). Il consumo di cibi "particolari" è indice di ostentazione di potere, come visibile presso i Luo del Kenya che limitano il consumo di birra e di carne solo alle feste. Anche presso gli Akha e nelle feste Marquesan della Polinesia¹⁵² il consumo di carne è ampiamente attestato durante le feste o in occasione dei banchetti, mentre solitamente la carne non veniva consumata durante i pasti quotidiani¹⁵³. L'abitudine di consumare carne o cibi particolari solo in occasione delle feste¹⁵⁴ è comprensibile soprattutto se si pensa ai costi che tali consumi potevano comportare e le difficoltà che potevano sussistere nell'importare i prodotti. Inoltre in molti casi si potevano verificare serie problematiche ecologiche, basti pensare all'allevamento di una gran numero di suini, competitori alimentari dell'uomo, in un ambiente poco fertile. La predilezione per il consumo di carne (di animali di grandi o piccole dimensioni) potrebbe dipendere dalla necessità di sfamare molte persone anche se il suo costo è molto alto soprattutto in società di cacciatori-raccoglitori o in società che sfruttano poco l'agricoltura¹⁵⁵. Ma, come sostiene Schneider in riferimento a molti gruppi pastorali nord africani Pakot, la macellazione degli animali e la loro redistribuzione alla comunità dipende da fattori legati alla difficoltà di conservazione di grandi

¹⁴⁷ CLARKE 2001; Dietler 2001; Hayden 2001; de Garine 1966; Mills 2007.

¹⁴⁸ WEISSENER 2001.

¹⁴⁹ Come sottolinea Clarke "the relative size and number of cooking and serving vessels is a strong archaeological indicator of feasting activity". (CLARK 2001). È interessante notare che spesso oltre alla presenza di recipienti di dimensioni differenti, siano attestate etnograficamente anche tipi di cucina differenti (in termini di alimenti solitamente non cucinati, come ad esempio la carne) e la presentazione al banchetto di molti più piatti che in un pasto quotidiano, ad esempio, come riporta lo stesso Clarke (2001) presso gli Ahka durante una festa si consumano 10 pietanze, mentre durante i pasti quotidiani se ne consumano due.

¹⁵⁰ CLARKE 2001; HAYDEN 2001; WEISSNER 2001.

¹⁵¹ POWERS E POWERS 1984

¹⁵² KIRCH 2001: 174-175. Oltre alla carne venivano consumati anche cibi particolari o esotici, e in alcuni casi anche carne umana.

¹⁵³ CLARKE 2001.

¹⁵⁴ CLARKE 2001; HAYDEN 2003; DE GARINE 2001.

¹⁵⁵ TWISS 2008: 423.

quantità di carni e l'organizzazione delle feste appare come un mezzo per far fronte al problema consentendo a ciascuno di potersi portare a casa una parte dell'animale e contemporaneamente *"insures that meat will be forthcoming in the future by placing the neighbors under an obligation to return the gift"*¹⁵⁶. La pratica di macellare animali domestici è dunque collegabile principalmente a pratiche di banchetti e feste infatti, come sottolinea Hayden *"domestic animals are killed only in the context of feasts or sacrifices"* ed è una pratica che si ritrova in molte società e tribù del mondo¹⁵⁷.

Oltre al consumo di carne, durante le feste si consuma anche alcool in abbondanti quantità, il ruolo dell'alcool¹⁵⁸, un cibo fermentato, è carico di significato dal momento che *"they are essentially food with psychoactive properties resulting from an alternative means of preparation that tend to amplify their significance in the important dramaturgical aspects of ritual"*¹⁵⁹ e la proprietà di fermentazione trasforma il cibo in bevanda e allo stesso tempo trasforma l'uomo dopo la sua assunzione¹⁶⁰. In entrambi i casi cibo e bevande hanno, nel contesto delle feste, valore altamente simbolico e sono carichi di potere politico e in grado di trasformare il "capitale economico" in "capitale simbolico"¹⁶¹. A livello iconografico gli atti di consumo collettivo, di commensalità e di feste sono molto documentati e questo è chiaro indice di quanto tali atti fossero importanti e psicologicamente forti per i diversi contesti sociali.

A livello archeologico il consumo di grandi quantità di cibi e bevande è rintracciabile attraverso l'analisi dei resti e degli scarti, che, se associati a pratiche di banchetti e feste, dovrebbero essere di notevole quantità e potenzialmente associati a numerosi contenitori con dimensioni maggiori rispetto a quelli rintracciabili nelle abitazioni. Spesso anche le forme e le decorazioni dei vasi usati durante le feste erano più elaborati. Potrebbero esserci le evidenze di strumenti per la preparazione, il servizio e la cottura dei cibi e di installazioni come forni, focolari o piattaforme non localizzate in contesti domestici. Alcuni paralleli archeologici che rimandano a preparazione e consumo di grandi quantità di cibi e abbondanti scarti con evidenze di segregazione sociale, potrebbero essere quello offerto dal periodo VI A (Tardo Calcolitico)¹⁶² o gli esempi proposti da Paul Halstead¹⁶³ in riferimento alle pratiche di feste nei palazzi del Bronzo Tardo in Grecia. Nel primo caso si nota come ad Arslantepe ci siano chiare evidenze di preparazione non quotidiana del cibo. Sono state esposte installazioni come panchine per la trasformazione e focolari per la cottura del cibo all'interno di contesti non domestici, in ambienti interpretati come templi¹⁶⁴. Dal "Palazzo" del VIA provengono un'abbondante quantità di ciotole prodotte al tornio in massa di tradizione locale e pentole e grandi giare per l'immagazzinamento del cibo. I prodotti erano immagazzinati in appositi vani (magazzini) con accesso limitato e con un grado di controllo molto alto¹⁶⁵. Dal corridoio centrale era accessibile direttamente un unico ambiente aperto dove, con ogni probabilità, coloro che prestavano servizio al palazzo consumavano i loro pasti. All'interno del Tempio A sono state esposte grandi quantità di vasi nei vani tramite i quali era possibile entrare nel tempio. La loro presenza impediva o rendendo difficile accedere al vano principale del Tempio¹⁶⁶ dove avveniva la preparazione, la cottura (vista la presenza di pentole con tracce da fuoco) e il consumo del cibo. Nel Tempio sono stati messi in luce: pentole, vasi per l'immagazzinamento, ciotole prodotte in massa,

¹⁵⁶ SCHNEIDER 1957: 291.

¹⁵⁷ HAYDEN 2003: 460-461.

¹⁵⁸ Il consumo di alcool è attestato oltre che attraverso l'iconografia, anche dallo studio dei residui organici riscontrati all'interno di vasi per bere (McGovern 2005).

¹⁵⁹ DIETLER 1990.

¹⁶⁰ DIETLER 2001.

¹⁶¹ BOURDIEU 1990.

¹⁶² D'ANNA 2012: 97-123.

¹⁶³ HALSTEAD 2012: 21-51.

¹⁶⁴ FRANGIPANE 1997.

¹⁶⁵ Da un contesto di scarto localizzato in un ambiente posto di fronte ai magazzini sono stati portati alla luce numerosissime *craetule* che servivano per documentare e registrare le transizioni e l'uscita di beni dai magazzini.

¹⁶⁶ D'ANNA 2012: 109-110.

vasi aperti (fruttiere, bottiglie, ciotole con beccuccio), strumenti in pietra con tracce d'uso e resti di ossa animali.

Dal tempio B provengono le stesse tipologie di materiali e in particolare sei pentole la cui capacità totale raggiungeva i 140 litri¹⁶⁷. Tutti questi dati dimostrano che all'interno di alcuni vani del Palazzo del Tardo Calcolitico ad Arslantepe erano immagazzinati, trasformati e cucinati grandi quantità di beni alimentari. E' interessante notare che dai templi provengano anche le bottiglie più grandi del periodo VI A indice del fatto che anche il consumo di liquidi aveva una certa importanza e avveniva negli stessi contesti in cui si consumavano i cibi. La presenza di numerosissime ciotole prodotte al tornio in massa è associabile alla distribuzione di razioni alimentari. Si mettono in evidenza due tipologie di preparazione, consumo e distribuzione del cibo di carattere non domestico- quotidiano: una prima tipologia si verificava in contesti Templari ed era limitata ad una ristretta cerchia di persone. Un'altra forma di consumo era quella che prevedeva la redistribuzione di razioni alimentari (la tipologia di "feste" definite da Dielter come "*patron- role feasts*"¹⁶⁸) in uno spazio aperto. Tale consumo prevedeva l'uso di ciotole prodotte in massa, tutte stilisticamente identiche. Da questo contesto non provengono bottiglie o strumenti connessi con il consumo di liquidi. Queste pratiche di redistribuzione dovevano coinvolgere una grande quantità di persone che probabilmente "lavoravano" per il Palazzo e in cambio dei servizi ottenuti ricevevano cibo. Tutte queste persone però non avevano la possibilità di accedere al "*Sancta Sanctorum*" ed erano esclusi dal rituale.

E' possibile che durante lo svolgimento del rituale, che prevedeva consumo di cibo e bevande, chi era fuori poteva sentire gli odori di ciò che veniva cucinato e consumato; potevano percepire l'atto rituale pur non partecipandovi. In questi termini è possibile leggere dai dati archeologici l'effettiva pratica di feste/ rituali a cui però poteva accedere solo una piccola parte della popolazione (elite) mentre la maggior parte delle persone, pur presenti, erano escluse e l'unico atto di commensalità a cui potevano partecipare era quello della redistribuzione di razioni alimentari garantito dall'autorità. In questo modo si affermava in modo chiaro la differenza di status tra coloro che potevano accedere ai rituali e coloro che ne erano esclusi.

La presenza di pitture o altri elementi iconografici serviva per conferire ulteriore sacralità ai luoghi in cui tali feste rituali avevano luogo, come ad esempio accade nel caso di Arslantepe durante il VI A, dove sono riconoscibili pitture murarie lungo il corridoio centrale dell'edificio e sulle pareti esterne del Tempio B¹⁶⁹. Allo stesso modo si riscontra la presenza di pitture anche nei Palazzi del Bronzo Tardo in Grecia.

L'apparato iconografico presente nei palazzi del Bronzo Tardo in Grecia permette di comprendere parte dello svolgimento dei banchetti e il grado di inclusione ed esclusione dei partecipanti. Anche in questo caso l'accesso e la possibilità di circolazione all'interno del palazzo era estremamente controllata e ridotta¹⁷⁰ e le persone potevano accedere ai vani a gradi diversi. I gradi di accessibilità rappresentano un valido espediente per mantenere e vivificare le differenze di status sociale, economico e politico.

Attraverso le analisi archeozoologiche e l'interpretazione iconografica è emerso come durante i banchetti del Bronzo Tardo fossero consumate grandi quantità di cibo, in particolare carne, che veniva impiegate per sfamare gli ospiti. La stessa tipologia di banchetti è documentata nell'arte

¹⁶⁷ D'ANNA 2012: 110.

¹⁶⁸ La differenza tra le "*patron-role feasts*" e i "*work party*" è lieve, infatti nel primo caso si verificano situazioni in cui un capo o un personaggio importante opera redistribuzione alimentare (POLANY 1957) in cambio di lavoro, sotto forma di ospitalità mentre nel secondo caso si tratta di feste a cui partecipavano anche diversi gruppi, anche egalitari, che cooperavano per la costruzione o realizzazione di opere che potevano avere un significato rituale e che garantivano all'organizzatore potere politico e possibilità di influenzare le decisioni comuni. (Dielter 1996; 2001). In ogni caso la formalizzazione dell'autorità si fonda su questa commensalità vincolante asimmetrica che lega i membri di una società in una vincolante relazione "mecenate- cliente". (DIELTLER 2001:83).

¹⁶⁹ FRANGIPANE 1997. D'ANNA 2012.

¹⁷⁰ L'architettura in questo caso ha un forte valore diacritico perché impedisce a chi non è autorizzato di accedere lì nelle parti più intime e raccolte della struttura.

sumerica¹⁷¹ (pitture o glittica) in cui è possibile vedere come le feste fossero centrali nella redistribuzione economica. Una delle principali immagini di banchetti riferibili al Vicino Oriente Antico è sicuramente rappresentato dallo standard di Ur¹⁷² che riproduce una scena di banchetto preceduta da una processione in cui la popolazione porta offerte e doni offerte al re e alle divinità. Placchette e rappresentazioni su glittica documentano l'esistenza di una grande varietà di feste tra cui quelle fatte in occasioni di vittorie militari, altre fatte in occasioni di competizioni sportive¹⁷³. Come sottolineato da Schmandt- Bresserat, nelle tavolette sono spesso riportate più informazioni di carattere economico relative alle feste (ossia i beni investiti e i loro movimenti); i testi specificano anche i motivi per cui venivano fatte le feste¹⁷⁴ e gli individui coinvolti. Si potrebbe associare alle feste rappresentate iconograficamente nell'arte sumera, come in quella greca ecc. la definizione proposta da Pollock, di pratiche di "approvvigionamento", ossia feste o occasioni commensali in cui le relazioni tra i partecipanti sono asimmetriche¹⁷⁵ dal momento che chi dona non riceve niente in cambio se non ad esempio beni soprannaturali, come la protezione divina. Infatti nelle raffigurazioni che ritraggono processioni con offerte di beni agli dei, chi riceve è il re o l'apparato amministrativo che in questo specifico caso risultano essere svincolati dall'obbligo di reciprocità che è previsto per feste in cui si attua il meccanismo dell'ospitalità. Per questo motivo è possibile pensare a questa come ad una forma di commensalità particolare, distorta e parziale dal momento che non vengono riprodotte le relazioni sociali che solitamente si realizzano nella condivisione di un pasto. Oltre che nelle raffigurazioni è possibile rintracciare questo tipo di partecipazione in qualità di ospiti "parziali" dei festival religiosi del Bronzo Tardo di Emar¹⁷⁶ dove in occasioni delle feste religiose la comunità era coinvolta nella preparazione e nel consumo di cibo. La popolazione, in una processione accompagnata da musicisti e danzatori, raggiungeva il tempio dove venivano consegnati i cibi più prelibati e gli animali da macellare. Tali doni venivano successivamente consumati dagli alti funzionari del tempio. Quindi la popolazione era chiamata a partecipare alla festa religiosa, ma poteva consumare solo una parte limitata (e meno prelibata) del cibo che portava. Lo stesso meccanismo di commensalità parziale è visibile a Tall Bazi durante il Bronzo Tardo, anche in questo caso la documentazione scritta e le raffigurazioni permettono di ricostruire rituali per gli antenati a cui venivano fatte offerte alimentari che non potevano essere concretamente ricambiate. Offerte alimentari ad antenati o divinità, sono documentate anche nel mondo Pre-Colombiano Andino¹⁷⁷. Anche questo tipo di feste prevede l'offerta agli dei ma come nei casi precedenti non si attua il meccanismo del contro-dono non essendo applicabile l'obbligo di reciprocità.

Un altro dato fondamentale per ricostruire le abitudini alimentari e di pratiche di feste e banchetti è analizzare la presenza fisica di luoghi particolari per lo svolgimento delle feste.

La realizzazione delle feste prevede infatti la disponibilità di ampi spazi o di strutture speciali ad esempio presso nel Nord-Est dell'America venivano erette grandi piattaforme per la celebrazione di feste e banchetti¹⁷⁸ e il ritrovamento *in situ* di grandi quantità di resti faunistici e botanici, vasi per cottura e consumo, resti di cibo (in alcuni casi cibi esotici) e bevande, suggerisce che questi erano luoghi destinati a pratiche commensali che si dovevano svolgere sulla sommità delle piattaforme.

Il ritrovamento di più piattaforme sull'area analizzata suggerisce che si doveva trattare di feste che avevano l'obiettivo di stabilire e conservare alleanze tra villaggi, ma non doveva trattarsi di feste completamente simmetriche e reciproche quanto piuttosto di feste che prevedevano obbligo di ricambiare l'ospitalità in modo competitivo.

¹⁷¹ SCHMANDT- BRESSERAT 2001.

¹⁷² SCHMANDT- BRESSERAT 1992.

¹⁷³ Placchetta di Nippur de Gryter 19971: pl. XVIII; Amiet 1980.

¹⁷⁴ Alcuni esempi possono essere le feste fatte per l'inaugurazione di un tempio, per la celebrazione di divinità.

¹⁷⁵ POLLOCK 2012.

¹⁷⁶ SALLABERGER 2012.

¹⁷⁷ BRAY 2012.

¹⁷⁸ KNIGHT 2001.

A livello etnoarcheologico si possono ricordare le opere di costruzione degli Enga, che edificavano interi siti per le feste¹⁷⁹.

Archeologicamente è possibile individuare i luoghi dove si svolgevano le feste per la presenza di strutture architettoniche particolari, magari di grandi dimensioni o differenti per pianta dalle altre strutture, o per la presenza di pitture o altre rappresentazioni iconografiche; si possono anche ritrovare interi siti con valenza sacrale- rituale o destinati alle feste, magari luoghi con valore simbolico che fungevano da centro di incontro e scambio tra gruppi distinti ma etnicamente riconducibili ad un'origine comune.

La presenza di templi o luoghi con valenza simbolica rimanda necessariamente al legame tra consumo del cibo e rituali. Come già detto in precedenza certamente rientrano in questo contesto le offerte alle divinità o agli antenati. In questo caso i rituali sono riferibili ad rapporto unidirezionale tra uomo e non-umano che non prevede obbligo da parte del ricevente di ricambiare. I rituali in particolare sono associati a edifici sacri, sepolture o luoghi simbolici e, come chiaramente documentato nei testi queste pratiche erano accompagnate da manifestazioni artistiche quali canti, danze e altre rappresentazione che servivano per conferire maggiore sacralità agli eventi¹⁸⁰.

Un altro elemento collegato alla pratica di feste è certamente quello della commemorazione¹⁸¹, che viene esaltata dall'uso di particolari oggetti o parti animali usati come maschere o trofei, un esempio a tal proposito può essere quello dei resti di ossa rinvenuti nelle case del villaggio Neolitico di Çatalhöyük in Turchia. I resti animali sono stati interpretati da Twiss¹⁸² come resti di probabili trofei o maschere impiegati durante i riti e le feste; un altro metodo per garantire il ricordo e la trasmissione di tali feste è legato all'erezione di pali o pietre o la presenza di evidenze di circoli o sepolture visibili.

Le feste, eventi caratterizzati da un consumo collettivo di cibi e bevande, rappresentano uno dei più forti esempi di relazioni tra cibo e potere e *status*¹⁸³ e di crescita della complessità sociale, a tale proposito è interessante lo studio proposto da Twiss relativo alle trasformazioni sociali riscontrabili nelle prime società agricole del Neolitico Pre- Ceramico del Levante¹⁸⁴. Si tratta in questo caso di uno studio comparato tra vari siti del Levante a livello diacronico e che ha come obiettivo quello di dimostrare, attraverso l'interpretazione dei dati archeologici, come la pratica delle feste si accompagnasse alla progressiva crescita della complessità sociale. Lo studio delle pratiche di feste nel Neolitico del Levante si basa sul confronto tra dati etnografici e ritrovamenti archeologici. L'autrice attraverso l'elaborazione di tabelle¹⁸⁵ elenca tutti gli elementi che permettono di riconoscere pratiche di feste/ banchetti (consumo di grandi quantità di cibo- bevande; consumo di cibi particolari, ecc.) e i materiali ad essi direttamente associati, attingendo dagli esempi forniti dagli studi etnografici e riportando queste informazioni alle evidenze archeologiche.

L'organizzazione delle feste prevede un grande dispendio di energie economiche e in termini di forza lavoro tali da distanziarle dai pasti quotidiani, meno analizzati, dai quali si differenziano spesso anche per tipologia degli alimenti usati e dalle caratteristiche dello strumentario impiegato. Le feste sono diverse dalle pratiche quotidiane, le quali tuttavia possono essere interpretate sotto alcuni punti di vista come eventi ritualizzati (ad esempio per la loro costante ripetitività nel tempo) in cui cibi e bevande venivano condivisi. Anche i pasti quotidiani, al pari delle feste e dei banchetti, rappresentano un mezzo per riprodurre relazioni sociali.

È di notevole interesse anche come in molti casi si delinei una distinzione dicotomica tra le feste e i pasti quotidiani, ma, come sottolinea Pollock¹⁸⁶, "*people do not just feast*". Infatti le persone fanno,

¹⁷⁹ WEISSNER 2001: 129.

¹⁸⁰ CLARKE 2001; WEISSNER 2001; DIETLER 2001; KIRCH 2001.

¹⁸¹ TWISS 2009.

¹⁸² TWISS 2008; TWISS E RUSSEL 2009.

¹⁸³ DIETLER 1996; DIETLER HAYDEN 2001.

¹⁸⁴ TWISS 2008.

¹⁸⁵ TWISS 2008: 420- 421-422 tab.1; 427, tab. 3.

¹⁸⁶ POLLOCK 2012.

e molto più frequentemente, pasti quotidiani consumati all'interno del nucleo familiare. L'interesse da parte degli archeologi per l'*extra-ordinario*, il non quotidiano, dipende fortemente dal fatto che esse producono resti più visibili e duraturi che possono essere facilmente individuati come prodotti di occasioni speciali, ma "*without the ordinary, it is impossible for something to be extraordinary*"¹⁸⁷.

Recenti studi sembrano portare l'attenzione maggiormente sulle pratiche quotidiane piuttosto che sull'analisi delle feste e degli aspetti mondani; si sente il bisogno di dare maggiore rilevanza storica agli elementi della vita quotidiana spesso ignorati, e di riportare l'attenzione sui fattori di micro-politica, quotidiani.

Sono innumerevoli i casi studio in cui si analizzano per comparazione le feste e i pasti quotidiani dal momento che spesso le due tipologie di consumo sembrano essere fortemente interrelate.

Come detto in precedenza gli elementi che permettono di identificare archeologicamente una festa sono: la presenza di cibi e bevande particolari o rari e con valore altamente simbolico; la quantità e qualità del cibo; consumo di alcool; consumo di grandi animali; trattamento minimo dei resti animali ed esibizione di elementi commemorativi, uso di set ceramici differenti da quelli usati quotidianamente, localizzazione dei luoghi in cui si svolgono le pratiche commensali (in strutture domestiche, in luoghi particolari¹⁸⁸, grandezza delle strutture) e occasionalmente un apparato artistico- iconografico che sottolinea la valenza simbolica del momento commensale¹⁸⁹ utile in ambito commemorativo.

Un esempio in cui l'aspetto rituale/ festa si unisce e si fonde con quello privato/ domestico è fornito dal sito Neolitico di Çatalhöyük dove all'interno delle case sono state rinvenute numerose ossa animali di grande taglia. La presenza di tali resti è fondamentale per distinguere pratiche di commensalità sociali (feste) dai pasti quotidiani e, in questo caso, si nota anche una sorta di "ritualizzazione" dei crani di tali animali (*bucrani*) trovati all'interno dei vani principali di alcune strutture domestiche che dovevano essere visibili a chi entrava ed erano probabilmente appesi alle pareti a scopo ostentatorio. Come proposto da Twiss¹⁹⁰ probabilmente i bucrani appesi alle pareti erano ornamenti (forse delle maschere) usati durante le feste e la loro presenza solo in alcune case sottolineerebbe, se non l'appartenenza ad uno status superiore, certamente l'importanza acquisita per qualche merito o riconoscimento dal nucleo familiare in possesso del "trofeo". All'interno degli stessi ambienti erano presenti anche dei vani, meno visibili e non accessibili direttamente, all'interno dei quali erano presenti beni alimentari immagazzinati.

L'analisi di Twiss è interessante perché, attraverso l'analisi degli spazi domestici, mette in evidenza come all'intero delle medesime strutture fossero presenti, e si relazionassero in maniera forte, gli aspetti di consumo quotidiano (per la presenza di magazzini¹⁹¹, dai quali provengono quasi esclusivamente resti vegetali, che rimandano a pasti quotidiani) e quelli "extra- ordinari" legati alla pratica di feste, metaforicamente rappresentate dalla presenza di bucrani in alcune case del villaggio Neolitico e resti di ossa animali. Nelle case del Neolitico di Çatalhöyük l'ordinario e l' "extra-ordinario" convivono.

Uno studio simile è stato proposto da P. Halstead rispetto ai contesti della Grecia Neolitica. In questo studio emerge come il cibo fosse selezionato in base all'occasione in cui veniva consumato: per i pasti di tutti i giorni erano maggiormente consumati vegetali, durante le feste si consumava

¹⁸⁷ POLLOCK 2012.

¹⁸⁸ KNIGHT 2001.

¹⁸⁹ TWISS 2009; 2012; POLLOCK 2012; DIETLER 1996, 2001, HAYDEN 2001.

¹⁹⁰ TWISS et al. 2009.

¹⁹¹ I magazzini delle strutture domestiche di Çatalhöyük presentano diverse installazioni (vaschette e silos) all'intero delle quali erano posti grandi quantità di cereali e legumi, ciò che è particolarmente interessante e che emerge dall'analisi di Twiss (et al.) è il magazzino era localizzato sempre in una parte poco accessibile delle case e non visibile direttamente da chi entrava. Ciò significa - sottolinea l'autrice- che c'era un'esplicita volontà a calare i beni immagazzinati, per non doverli condividere, e rendere invece palese, attraverso l'ostentazione dei bucrani (quindi dell'elemento "carne") il valore a livello sociale e simbolico del nucleo familiare in sé. Valore e preminenza sugli altri appartenete al gruppo probabilmente acquisita per qualche merito durante o per l'organizzazione di feste comuni.

preferibilmente carne e se possibile di animali di grandi dimensioni. Le evidenze di resti vegetali e animali erano presenti contemporaneamente negli ambienti indagati.

Le pratiche di preparazione, cottura e consumo del cibo quotidiano, riferito ad un ambito domestico sono oggetto di indagini congiunte archeologiche ed etnoarcheologiche. In particolare la recente letteratura etnoarcheologica ha riservato maggiore attenzione all'analisi dei pasti quotidiani e delle pratiche alimentari in contesti famigliari.

L'interesse nei confronti delle abitudini alimentari e la loro possibile identificazione a livello archeologico ha preso avvio a partire dagli anni '70, quando è stata rivolta l'attenzione verso le tecniche di preparazione e cottura dei cibi e le evidenze dirette che queste pratiche lasciano a livello materiale.

Nel 1973 prese avvio il KEP (*Kalinga Ethnoarchaeological Project*) grazie al quale si cominciarono a studiare la ceramica e i cambiamenti economici, sociali riflessi anche nelle trasformazioni della cultura materiale¹⁹². Longacre, responsabile del progetto, fu il principale rappresentante di un gruppo di archeologi che diede vita ad un movimento di ricerche definito "ceramic sociology"¹⁹³. Le ricerche sulla struttura sociale ed economica Kalinga¹⁹⁴ si concentrava sul raggiungimento di due principali obiettivi: il primo era quello di elaborare un metodo generale per registrare la variabilità stilistica della ceramica Kalinga, il secondo scopo era quello di comprendere e documentare il contesto sociale relativo alla produzione della ceramica. Per raggiungere questi fini, gli archeologi cominciarono a mappare la distribuzione dei villaggi che producevano la ceramica per ricostruire l'organizzazione interna dei nuclei famigliari e le relazioni genealogiche interne al nucleo famigliare, tra più unità domestiche e tra vasai. Infine analizzarono le diverse produzioni ceramiche per osservare la variabilità stilistica nelle produzioni rispetto al tipo di relazioni sociali o parenterali esistenti tra i vasai. Tali dati permisero di identificare diversi modelli stilistici, ma diedero anche molte informazioni relative all'uso e alla funzione dei vasi¹⁹⁵ in relazione alla loro distribuzione spaziale. Emerse chiaramente che gli archeologi, analizzando un contesto, devono per prima cosa riuscire a stabilire relazioni tra la cultura materiale e le abitudini, i comportamenti umani. Longacre sottolinea l'importanza di comprendere il processo di formazione culturale che condiziona i modelli archeologici. Per questo motivo il KEP cominciò ad indagare più approfonditamente la distribuzione, rottura e scarto della ceramica nei contesti domestici. Le ricerche portate avanti dal 1973 fino ad oggi hanno permesso di indagare molti aspetti dell'organizzazione sociale ed economica ed innumerevoli aspetti della cultura materiale precedentemente poco esplorati e fornivano modelli per analisi archeologiche.

Partendo dall'analisi proposte da Longacre relative alla distribuzione, ai contesti d'uso e alle caratteristiche stilistiche della ceramica, molti studi, a partire dagli anni '80, hanno cominciato ad approfondire anche aspetti legati alle abitudini alimentari e alle modalità di preparazione e cottura dei cibi e alle evidenze che restano sulla ceramica.

Diversi studiosi, tra cui Skibo, Longacre¹⁹⁶, Kobayashi¹⁹⁷, Rice¹⁹⁸, hanno evidenziato come, oltre alle caratteristiche immediatamente visibili dei contenitori ceramica (tracce d'uso e tracce da fuoco) e la distribuzione spaziale dei vasi, effettuando specifiche analisi tecnologiche, chimiche e fisiche, fosse possibile riconoscere come le pentole e gli altri contenitori erano usati.

Un obiettivo centrale nella ricerca etnoarcheologica è legato alla comprensione dei processi di formazione delle tracce d'uso e da fuoco.

Gli studi di etnoarcheologia e archeologia sperimentale hanno tentato di ricostruire gli aspetti funzionali della ceramica in ambito archeologico.

¹⁹² SKIBO, LONGACRE, STARK 1991.

¹⁹³ LONGACRE-SKIBO 1994: 6-7.

¹⁹⁴ L'area di ricerca è localizzata nelle Filippine settentrionali, nella cordigliera che include Dalupa.

¹⁹⁵ LONGACRE 1981.

¹⁹⁶ LONGACRE-SKIBO (1994)

¹⁹⁷ KOBAYASHI (1994)

¹⁹⁸ RICE (1987)

Skibo¹⁹⁹, colmando un vuoto nella vasta gamma degli approcci relativi allo studio della ceramica proveniente dai contesti archeologici, ha approfondito il tema delle modalità di uso della ceramica presso la società Kalinga e si potrebbe quasi assumere che lo studio etnoarcheologico permette agli archeologi di confermare ipotesi. Skibo²⁰⁰ sottolinea infatti che la ricerca etnoarcheologica deve partire da ipotesi formulate dall'archeologo. Le domande da cui si tenta di dare risposta sono legate alla comprensione del legame esistente tra cultura materiale e comportamenti umani da un lato, e organizzazione sociale dall'altro.

L'etnoarcheologia, l'archeologia e l'archeologia sperimentale hanno come comune obiettivo quello di chiarire il passato²⁰¹ facendo luce in particolare sulle modalità d'uso dei manufatti e sulle relazioni sociali, economiche e politiche di determinate società.

Anche se l'associazione tra etnoarcheologia e archeologia sperimentale prevedrebbe ulteriori approfondimenti, quello che interessa sottolineare in questa sede è che attraverso entrambe le discipline e alla ricerca archeologica, è possibile approfondire due aspetti fondamentali della cultura materiale: il diverso tipo di organizzazione sociale e il carattere funzionale²⁰² della cultura materiale.

Attraverso l'analisi della cultura materiale e in particolare della ceramica è possibile ottenere paralleli perfettamente adattabili alle società preistoriche prese in esame.

Considerare la ceramica (o altre forme di cultura materiale) come un "attrezzo"²⁰³, prevede la necessità di stabilire la destinazione funzionale e d'uso di ogni singolo vaso. Per riuscire a identificare la funzione è necessario per l'archeologo porsi domande specifiche in relazione a come questi attrezzi venivano usati, perché avevano certe forme e quali caratteristiche potevano assumere in seguito all'uso prolungato, ricordando che ogni "attrezzo" poteva essere impiegato per assolvere più funzioni.

Le analisi tecnico-funzionali rappresentano paralleli perfetti su cui basare la speculazione archeologica e possono fornire un valido supporto alle ipotesi relative alle trasformazioni delle società. Per questo gli studi sulle pratiche alimentari e sulle tecniche di cottura effettuate da archeologi ed etnoarcheologi sono di fondamentale importanza. Queste analisi forniscono elementi per interpretare i dati archeologici.

Un valido supporto allo studio delle pratiche alimentari in contesti archeologici viene dallo studio delle tracce d'uso e da fuoco, analizzate in un primo momento da Skibo in relazione alle tracce presenti sulla ceramica Kalinga.

Questo tipo di analisi viene praticata anche a livello archeologico e i dati derivanti dallo studio delle tracce d'uso, da fuoco²⁰⁴ (*carbon deposit* e *sooting*), dei residui alimentari²⁰⁵ presenti nelle pentole o su altri vasi, permette di formulare ipotesi relative alla destinazione d'uso²⁰⁶ (*actual function*) e alla possibile coesistenza di diverse tecniche di preparazione e di cottura dei cibi ed eventualmente riconoscere, in base alle tracce presenti, quali cibi fossero preparati.

¹⁹⁹ Skibo (1992). L'autore sottolinea come il lavoro dell'archeologo sia particolarmente difficile dal momento che i reperti trovati sono nella maggior parte dei casi in stato frammentario e la comprensione dell'aspetto funzionale degli oggetti sia particolarmente arduo da identificare. A tal proposito la ricerca etnoarcheologica e dell'archeologia sperimentale sono centrali per la comprensione di alcune problematiche dal momento che gli studi in particolari contesti possono rendere più comprensibili certi processi non altrimenti ricostruibili.

²⁰⁰ SKIBO (1992:12)

²⁰¹ SHIFFER (1978:230)

²⁰² SKIBO (1992 cap 3); KOBAYASHI 1994 (128-162)

²⁰³ SKIBO (1992: 14-16)

²⁰⁴ KOBAYASHI (1994); SKIBO (1992)

²⁰⁵ SKIBO (1992)

²⁰⁶ RICE (1987) ha creato una lista di cinque gruppi ceramici distinti su base funzionale: vasi per immagazzinamento, da cottura, per la preparazione del cibo, per consumazione e per trasporto. Oltre a creare questi grandi raggruppamenti distingue anche il tipo di contenuto (solido, liquido, caldo, freddo). Questo tipo di categorizzazione serve per meglio definire e limitare il campo d'uso dei vasi, cercando di creare un preciso set di azioni e modalità d'uso preciso a cui i vasi potessero rispondere, tenendo sempre presente che alcuni vasi possono essere impiegati per svolgere azioni diverse o cambiare destinazione d'uso durante la vita.

Per riconoscere differenze d'uso in campo etnoarcheologico e archeologico si registrano le caratteristiche morfologiche dei vasi, per cercare di comprendere il rapporto tra forma- dimensione del vaso, e le proprietà fisiche del manufatto per testarne la resistenza all'uso e al calore (resistenza allo shock termico e al raffreddamento)²⁰⁷. Gli aspetti funzionali, in questo tipo di studi, prevalgono sulle analisi tipologiche perché permettono di indagare nello specifico la destinazione d'uso dei manufatti.

L'etnoarcheologia rappresenta quindi una disciplina fondamentale su cui basare le speculazioni archeologiche legate all'indagine del valore funzionale non solo della ceramica ma di tutti i manufatti- attrezzi / strumenti – archeologici, da inserire in precisi contesti storici e sociali.

Molte informazioni sulle diete sono fornite anche dagli studi isotopici che non sono presi in considerazione in questa ricerca, ma che si auspica possano essere approfonditi in studi successivi. Gli studi isotopici permettono non solo di conoscere la dieta base delle passate popolazioni, ma forniscono informazioni importanti sulle relazioni (sociali e politiche) esistenti tra membri di un gruppo, consentono infatti di sapere se tutte le persone avevano accesso alla stessa tipologia di cibi oppure se esistessero nello stesso gruppo differenti tipi di diete riconducibili a distinzioni fatte per genere, età o *status* sociale²⁰⁸. Gli studi bioarcheologici possono contribuire anche alla comprensione del livello di salute dei disagi e dei problemi alimentari di un gruppo o di alcuni individui mettendo ulteriormente in evidenza le possibili differenze sociali.

Lo studio delle pratiche e delle abitudini alimentari è un campo di investigazione ricco di spunti e di interrogativi che spingono ad approfondire continuamente le ricerche.

Cosa mangiavano, con chi e in quali circostanze? Chi produceva, preparava, cuoceva e serviva i cibi? Le pratiche di commensalità domestica venivano riprodotte anche durante i banchetti e le feste?

Le domande che ci si potrebbe porre nell'affrontare tali studi sono potenzialmente infinite e per fortuna molte riescono in qualche modo a trovare risposta grazie al sussidio fornito dagli studi di carattere etnografico che offrono importanti mezzi di paragone e indicano agli archeologi ciò che deve essere cercato.

Il valore sociale e politico delle pratiche alimentari è probabilmente uno dei temi centrali per comprendere la formazione, trasformazione e il mantenimento delle relazioni sociali fondamentali ed è probabile che le possibilità di indagine aumenteranno notevolmente se, come auspicato da Twiss²⁰⁹, si limiterà la frammentazione degli studi e si opererà in modo più collaborativo tra i vari settori disciplinari.

²⁰⁷ La definizione che SKIBO (1992) dà della funzione della ceramica copre diversi campi semantici definiti: *technofunction*, *socifunction* e *ideofunction*, dividendolo ulteriormente il valore funzionale in due grandi gruppi: *intended function* (il motivo per il quale il vaso era stato progettato) e *actual function* (come in realtà il vaso è stato usato). Sottolineando così l'emergenza di una possibile differenza tra funzione ed uso. A tal proposito SINOPOLI (1991) suggerisce tre linee di investigazione per meglio comprendere la differenza tra "*intended function*" e "*actual use*", egli infatti propone di fare analisi sulla ceramica, sugli inclusi eventuali trattamenti superficiali e sui residui confrontando questi dati con la distribuzione spaziale dei reperti per meglio definirne l'uso.

²⁰⁸ HASTORF 2012.

²⁰⁹ TWISS 2009.

Capitolo II

Presentazione del caso Studio: il Sito Archeologico di Arslantepe in Turchia.

Localizzazione e Storia degli Studi

Arslantepe si trova al centro della fertile piana di Malatya e a nord ovest dell'Alto corso dell'Eufrate; le ricerche qui condotte hanno consentito di portare alla luce una lunga ed ininterrotta sequenza archeologica che da un lato rappresenta un punto di riferimento cronologico per l'intera piana e dall'altro è fondamentale per la comprensione degli sviluppi culturali dell'area, soprattutto per i periodi del IV e III millennio.



Figura 1: Localizzazione del sito di Arslantepe nella Turchia Orientale, immagine da Google Earth .

Le prime attività di scavo furono condotte negli anni '30 del secolo scorso da una missione archeologica francese diretta dal Delaporte e condussero al rinvenimento delle vestigia del palazzo di epoca neo-hittita (X-VIII sec a.C.) interrotte a causa della prima guerra mondiale; successivamente furono riprese le indagini negli anni '50 da Claude Schaeffer al quale si deve l'assai discutibile apertura di una serie di grandi trincee profonde. Nel 1961 le indagini furono riprese per un breve periodo dall'Ittologo Pietro Meriggi dell'Università di Pavia insieme a Salvatore M. Puglisi dell'Università Sapienza di Roma ed è a quest'ultimo che si deve la prosecuzione delle indagini, l'introduzione di una metodologia di scavo stratigrafica e l'istituzione di un progetto scientifico di lunga durata. L'apertura dagli anni '70 e, su iniziativa di Alba Palmieri di altre aree di scavo nella parte sud-occidentale della collina, portò in seguito al reperimento di una ricca documentazione archeologica soprattutto per quel che riguarda i periodi del IV e III millennio. Le ricerche sul sito sono proseguite senza

interruzione, sotto la direzione, dapprima della stessa Palmieri, e in seguito alla sua scomparsa, di Marcella Frangipane, tuttora responsabile delle ricerche.



Figura 2: Arslantepe con il fertile territorio circostante

Il sito, localizzato in un'area particolarmente adatta allo sfruttamento agricolo e ricca di risorse idriche, è stato occupato ininterrottamente dall'inizio del Tardo Calcolitico (ultimo quarto del V millennio) fino a periodo neo-ittita ed in seguito anche in età romana e bizantina. Gli scavi francesi avevano indagato le fasi più recenti, con il rinvenimento nell'area nord orientale del tell dei resti architettonici del periodo

Neo- Ittita, mentre le missioni italiane si sono indirizzate

primariamente sui periodi di occupazione pre e proto-storici esposti nella parte sud occidentale ed occidentale della collina, attraverso uno scavo estensivo su un 'area maggiore a 2700 mq.

Proposta di Analisi sulla base dei dati archeologici.

Lo studio qui proposto parte dall'indagine autoptica del materiale di Arslantepe¹ e, come precedentemente specificato nell'introduzione, l'obiettivo è quello di analizzare le trasformazioni della diete e delle pratiche alimentari delle varie comunità che si sono avvicendate sul territorio perso in esame durante tutto il III Millennio.

Il cibo e l'alimentazione hanno una forte influenza sulle strutture sociali, dal nucleo familiare al gruppo e sono centrali nello sviluppo e nella creazione dei processi umani di produzione e riproduzione, inoltre possono agire sull'affermazione di potere politico ed economico in particolare rispetto alla produzione, all'organizzazione e alla definizione dei ruoli sociali. Il cibo e l'alimentazione rendono visibili ed esplicite le differenze sociali di status e potere² e hanno la capacità di accentuare il senso di identità dal momento che il consumo di stessi cibi è indice di appartenenza e identità culturale³.

La presenza di diversificazioni delle diete all'interno di un gruppo, oppure tra gruppi possono dipendere da situazioni socio-economiche differenti o dall'emergenza di elementi culturali nuovi⁴.

La relazione tra pratiche alimentari, commensalità, società ed identità culturali, rappresenta un punto di partenza per la comprensione della complessità sociale e per la sua strutturazione. Dal momento che la manipolazione, l'immagazzinamento e il consumo del cibo lasciano tracce nei contesti archeologici, attraverso lo studio e la comparazione dei dati è possibile ricostruire le diverse attività che riflettono le varie fasi della lavorazione del cibo attraverso informazioni che derivano non solo dai materiali archeologici, ma anche dai contesti di rinvenimento. Questa ricerca dunque si propone a livello metodologico di analizzare non solo

¹ Sito archeologico localizzato in Turchia Orientale nella provincia di Malatya. FRANGIPANE – PALMIERI (1983; 1987; 1988); FRANGIPANE (1994;1997; 1998; 2001-2011)

² DIETLER 2001.

³ TWISS 2008, 2009, 2012.

⁴ VAN DER VEEN 2009.

i reperti connessi con le fasi di trasformazione del cibo, ma anche la loro distribuzione spaziale per proporre ipotesi su quale potesse essere l'uso effettivo di tutti questi materiali.

Obiettivi e Metodologia di ricerca

Il presente lavoro parte dall'analisi funzionale della ceramica da mensa e da cucina del sito di Arslantepe, indagato dall'Università Sapienza di Roma sotto la direzione della Prof. Marcella Frangipane.

Si è avuta la possibilità di esaminare il materiale direttamente e di accedere all'archivio della documentazione grafica, fotografica e relativa ai dati di scavo del sito in esame.

La maggior parte dei materiali sono stati rinvenuti *in situ* e ciò ha permesso di approfondire anche gli aspetti legati alla distinzioni funzionali delle aree domestiche.

Attraverso lo studio della ceramica si tenta di comprendere il cambiamento dell'organizzazione sociale, delle abitudini alimentari, della vita quotidiana in un momento in cui, durante il III Millennio a.C., le strutture politiche e direzionali delle società dell'Alto e Medio Eufrate sembrano modificarsi profondamente.

L'analisi delle diete e dell'alimentazione del sito di Arslantepe si configura al contempo come una ricerca di tipo sperimentale e interdisciplinare grazie alla collaborazione con botanici e archeozoologi⁵.

Applicare questo tipo di studio ad un sito come Arslantepe ha come fondamentale vantaggio quello di poter prendere in considerazione livelli di abitato scavati estensivamente, con un ottimo dettaglio stratigrafico e quasi sempre in perfetto stato di conservazione. Inoltre la raccolta e l'elaborazione dei dati provenienti da questi livelli sono in uno stadio avanzato, per cui si può disporre di una grande quantità di informazioni che proprio a questo scopo potranno essere sfruttate.

Il periodo indagato (III Millennio a.C., Bronzo Antico I-III) risulta estremamente interessante ai fini dell'analisi dal momento che la storia insediamentale del sito si presenta ricca di alternanze occupazionali contraddistinte da profondi cambiamenti e separate da eventi traumatici.

La presenza di materiale *in situ*, e molto spesso in buono stato di conservazione (una percentuale alta del materiale preso in considerazione e analizzato autopicamente è integro), è di fondamentale importanza per l'analisi delle tracce da fuoco (per quanto riguarda lo studio della ceramica), la ricostruzione dei contesti e del valore culturale che il cibo aveva all'interno delle diverse comunità, a tutto questo va inoltre aggiunta la possibilità che si ha di dare alla ricerca un'adeguata profondità temporale che permette il confronto di contesti anche molto differenti, ma ascrivibili ad un quadro storico continuo e dettagliato.

Attraverso un'analisi funzionale combinata degli indicatori archeologici (ceramica⁶, strumentario connesso con le pratiche alimentari e contesto di rinvenimento) si cercherà di analizzare come poteva essere preparato il cibo, quali alimenti erano selezionati e le loro possibili modalità di cottura e di consumo; si cercherà di capire se la preparazione del cibo fosse domestica o centralizzata (cercando di individuare in cosa differivano i pasti familiari da quelli comuni o cerimoniali), se i "pasti" erano consumati privatamente, in modo comunitario o cerimoniale e di osservare le variazioni in senso diacronico.

⁵ La collaborazione con botanici e archeozoologi è basata su un lungo sodalizio che vede da anni operare ad Arslantepe un'equipe composta da più specialisti, tra cui gli stessi botanici e archeozoologi.

⁶ Per quanto riguarda la ceramica si esegue un esame in dettaglio della ceramica da mensa, da preparazione e da cottura (ciotole, bicchieri, piatti, bacini e pentole) a cui si affianca anche l'osservazione della ceramica da conservazione.

Si analizzeranno per tanto evidenze architettoniche e strutturali in relazione alla distribuzione dei materiali (utensili e installazioni – forni, focolari, piattaforme- connesse con la preparazione e la cottura del cibo) e la ceramica.

Analisi della ceramica

L'analisi della **ceramica** si basa su uno studio di dettaglio delle classi da cottura (pentole), da mensa (piatti, ciotole e bicchieri) e da immagazzinamento. Si tenta in questo studio di indagare quali potessero essere le funzioni dei vasi nelle diverse fasi occupazionali del sito.

Il manufatto viene analizzato oltre che nei suoi aspetti tecnologici, anche come elemento di trasmissione di significati e di identificazione sociale del gruppo, come risultato di un comportamento culturale⁷. Nell'approccio allo studio della cultura materiale in generale, e alla ceramica in particolare, è importante distinguere tra quella che è la funzione possibile (facendo riferimento ad un insieme di attività d'uso aderenti alle caratteristiche tecniche e morfologiche del vaso) e quella effettiva (ovvero analizzando le evidenze d'uso attraverso le tracce impresse sul corpo vascolare). Questo significa che è necessario comprendere quali possano essere stati i diversi impieghi per cui un contenitore era stato creato, sulla base delle sue caratteristiche e delle tracce visibili sulla sua superficie⁸.

Gli attuali sviluppi teorici dell'archeologia pongono al centro del procedimento interpretativo l'esigenza di contestualizzare i dati archeologici per valorizzare tutti gli aspetti funzionali nell'analisi dei reperti.

La ricostruzione della sfera d'utilizzo dei singoli elementi assume per tanto un ruolo determinante nella formulazione di ipotesi sui comportamenti sociali riflessi dal dato archeologico.

Nel caso della ceramica, uno dei materiali più frequentemente attestati nello scavo archeologico, l'adozione di una prospettiva contestuale comporta profonde modifiche nel modo classico di interpretare i dati dal momento che la ceramica viene interpretata come uno strumento centrale nella ricostruzione delle pratiche sociali incentrate sulla preparazione e sul consumo del cibo⁹.

Al centro dello studio saranno sempre presenti le relazioni tra i binomi: forma/ funzione, proprietà fisiche/ funzione, uso effettivo/funzione e alterazioni/funzione.

L'analisi della ceramica vuole portare alla definizione del carattere funzionale del repertorio delle forme a cui devono essere associate le tracce d'uso e da fuoco (presenza di segni di fuoco sulle pareti esterne delle pentole *sooting*¹⁰ e su quelle interne, *carbon deposit*).

Si considera inoltre la variabilità dimensionale per osservare se siano presenti forme di standardizzazione e infine si è tenuto conto della distribuzione spaziale nei diversi contesti architettonici.

Questo tipo di indagine è stata applicata a tutti i periodi presi in considerazione, cercando di evidenziare somiglianze e differenze sia a livello sincronico sia diacronico per osservare nello

⁷Shiffer (SHIFFER 1987) propone di analizzare non solo gli aspetti tipologici e formali della cultura materiale, ma di prendere in considerazione tutti gli aspetti e le forme in cui la cultura materiale (in questo caso particolare la ceramica) si trasforma e come giunge a noi. Propone di analizzare la cultura materiale in relazione al contesto di ritrovamento e gli aspetti d'uso del vaso, eventuali riutilizzi. Nello studio qui proposta sarà considerata la distribuzione della ceramica nei contesti analizzati insieme alle caratteristiche morfologiche e fisiche dei manufatti permettere in evidenza gli aspetti funzionali della ceramica per evidenziare eventuali trasformazioni a livello diacronico.

⁸ La differenza tra le funzioni possibili e quelle reali per cui un vaso può essere stato creato, corrispondono alle definizioni date da Skibo (1992) di "*intended function* e *actual function*".

⁹ Gli studi di carattere etnografico e di archeologia sperimentale offrono una base fondamentale da cui partire per osservare e analizzare come le tracce d'uso e da fuoco possano riflettere abitudini alimentari (RICE 1987; SKIBO 1992; FEINEMAN 1999).

¹⁰ KOBASCHI 1994, pp.147-173; SKIBO 1992 pp. 127-166

specifico le modifiche e i cambiamenti accorsi nelle modalità di preparazione e cottura del cibo in comunità con organizzazione socio-economica differente.

La creazione delle tradizionali tipologie basate sugli aspetti morfologici della ceramica risultano poco idonee a sostenere l'approccio di tipo funzionale dal momento che sono più orientate verso la definizione di caratteri di tipo formale- decorativo più che degli aspetti connessi con l'uso. Ci si stacca per tanto anche dalla definizione tipicamente classica delle "classi di produzione" che spesso non coincidono con la reale destinazione d'uso della ceramica stessa.

Nell'analisi della ceramica si considerano la forma e le dimensioni; l'obiettivo finale è quello di rapportare i dati elaborati¹¹ in modo da evidenziare ed isolare diversi gruppi funzionali e classi dimensionali.

Per definire le classi funzionali si è cercato di evidenziare la presenza di elementi morfologici e strutturali correlabili al possibile uso del reperto, ossia la presenza/assenza di anse, prese, del collo, particolari articolazioni dell'imboccatura e di beccucci.

Si propongono inoltre una serie di analisi metriche per distinguere contenitori che, pur avendo una stessa forma, rientrano in classi dimensionali differenti: la presenza di vasi formalmente simili ma con capacità differenti è un dato da tenere in forte considerazione per l'elaborazione dei set funzionali. Tra i vari aspetti presi in considerazione nell'analisi della ceramica si considerano anche le proprietà fisiche del recipiente, fondamentali per comprendere il possibile uso del manufatto. Le caratteristiche fisiche della ceramica ne determinano la resistenza e l'efficacia d'uso. La funzione probabile del vaso (*intended- function*) è ipotizzabile sulla base delle caratteristiche strutturali e fisiche di un reperto, ma la sua funzione effettiva (*actual-function*) è deducibile solo analizzando eventuali alterazioni sulla superficie del vaso. Queste alterazioni possono essere di varia natura: possono essere abrasioni derivanti dall'uso (graffi, scheggiature, dunque tracce d'uso), possono essere tracce da fuoco (*soot e carbon deposit*) oppure si possono trovare residui organici che riflettono direttamente cosa era contenuto nel vaso; anche il contesto di provenienza del manufatto fornisce dettagli importanti per meglio definire la sfera d'impiego dei vasi.

Le tracce d'uso derivanti da azioni umane¹² (graffi-abrasioni- scheggiature) sono il diretto riflesso di come il vaso veniva manipolato. Queste tracce dipendono infatti da tutte le azioni umane compiute con il vaso: l'uso di strumenti per mischiare o girare il contenuto, lo spostamento della pentola sul pavimento, movimenti rotatori o di piegamento della pentola per meglio controllare il contenuto.

Le tracce d'uso comprendono tutti i cambiamenti visibili sulla superficie o immediatamente sotto di essa di tipo fisico e chimico e indicano un tipo di interazione intenzionale tra l'uomo e il vaso¹³. Anche l'assenza delle tracce (ad esempio litiche) è una traccia essa stessa dell'uso che si faceva di un recipiente.

La formazione delle tracce d'uso dipende dalle caratteristiche strutturali della ceramica, dalla sua forma, ma anche da altre caratteristiche: la dimensione, il peso¹⁴ e la resistenza¹⁵, la

¹¹ Elaborazione grafica attraverso grafici di varia natura (istogrammi o a dispersione).

¹² Il termine "alterazioni d'uso per azioni umane" è stato coniato da HALLY (1983) e implica un processo di attrito tra due superfici.

¹³ SKIBO (1992),

¹⁴ Questa caratteristica dipende dallo spessore delle pareti ed è particolarmente importante per le funzioni di trasporto, specialmente quando il contenuto è liquido.

¹⁵ Per resistenza si intende qui la capacità di resistere agli stress meccanici e allo shock termico. Dipende dallo spessore delle pareti e dalla composizione chimica dell'impasto. Lo spessore delle pareti da solo fornisce dati per comprendere il la *funzione possibile* del vaso. Infatti in linea generale i vasi destinati all'immagazzinamento hanno sia pareti sia basi spessi. Queste caratteristiche conferiscono stabilità al vaso e permettono di controllare l'umidità mantenendola all'interno o all'esterno. Allo stesso modo i vasi per la preparazione e trasformazione del cibo presentano pareti più spesso per resistere meglio alla pressione meccanica esercitata sulle pareti e sulla base

permeabilità¹⁶, la porosità¹⁷, la presenza/assenza di trattamenti superficiali¹⁸ e la solidità¹⁹ del manufatto. Inoltre anche altri fattori possono, in base alla frequenza d'uso, causare la formazione di tracce d'uso, questi sono: il tipo di contenuto, il contesto d'uso e le modalità di dell'intervento umano. La localizzazione e l'orientamento delle tracce d'uso forniscono importanti informazioni sul possibile uso che si faceva del vaso²⁰. L'abrasione è connessa allo strumento che abrade, alla sua durezza, resistenza, peso e forma²¹.

(schiacciare, girare, mescolare). Le pareti spesse sono svantaggiose per la cottura dei cibi, a queste infatti si preferiscono pareti sottili perché conducono meglio il calore permettendo ai cibi di cuocere più velocemente (RICE 1987) e resistono meglio allo shock termico. Le pareti spesse rallentano la conduzione del calore e mantengono le pareti esterne più fredde. La resistenza agli stress meccanici dipende inoltre dalla durezza dell'impasto e dalle proprietà fisiche degli inclusi. Lo shock termico si verifica quando un vaso e il suo contenuto sono sottoposti a surriscaldamento. I vasi che meglio sopportano lo stress termico sono quelli che hanno le pareti sottili e il cui profilo è privo di angoli. Di grande importanza è anche la composizione dell'impasto, infatti se nell'impasto sono presenti inclusi con un basso gradiente termico, come la calcite, feldspato, questi sopportano meglio il calore conferendo maggiore elasticità al vaso. Per questo motivo si predilige l'uso di argilla grezza e poco sgrassata per la produzione di pentole.

¹⁶ Per permeabilità si intende il gradiente di penetrabilità di acqua nelle pareti del vaso, ovvero in che percentuale l'acqua penetra nelle pareti del vaso attraverso i pori presenti sulla superficie interna o esterna. In alcuni casi la permeabilità del vaso può essere attenuata o eliminata con l'applicazione di ingobbio o altri trattamenti superficiali. Il grado di permeabilità di un vaso è importante in relazione alla possibilità di formazione dei residui organici e del deposito carbonioso.

¹⁷ Si tratta dei pori o degli spazi presenti sulla superficie dei vasi attraverso cui possono passare acqua o sostanze organiche. L'opposto della porosità è la densità. La relazione tra porosità e permeabilità è diretta. Un'eccessiva porosità non è desiderabile in vasi destinati all'immagazzinamento a lungo termine, ma è ricercata per la conservazione di liquidi a breve termine dal momento che il passaggio di acqua nelle pareti aiuta a mantenerle fresche permettendo così al contenuto del vaso di mantenere temperature basse. Anche per le pentole una maggiore porosità è un fattore positivo dal momento che riduce lo stress termico.

¹⁸ Ovvero la presenza di rivestimenti o trattamenti superficiali come la lucidatura o la brunitura sulle pareti del vaso. I trattamenti superficiali sono utili perché aumentano la ruvidità del vaso e quindi agevolano la presa e diminuiscono la permeabilità limitando l'evaporazione dell'acqua.

¹⁹ La prima generale caratteristica di un vaso è la sua solidità, ossia la capacità di resistere alle fratture, (RICE 1987). Numerosi fattori possono influenzare la solidità di un vaso, tra cui: la composizione, il tipo di cottura che ha subito il vaso in fase di produzione, la temperatura a cui viene sottoposto durante l'uso. Altre caratteristiche che possono influenzare la resistenza dipendono dai trattamenti superficiali e dall'impasto stesso. Tra le caratteristiche della ceramica inoltre

²⁰ Skibo (1992) ha evidenziato nove regioni diverse sul corpo vascolare ed ogni traccia è ricollegabile ad un uso specifico. Si vanno quindi ad evidenziare delle zone d'attrito, ossia delle zone con rimozione o deformazione della ceramica originale, indice di attività precise. Per la parte esterna del vaso si indicano le seguenti zone del vaso: la **base**, in cui le tracce più frequentemente attestate sono graffiature circolari che dipendono principalmente dal contatto con il pavimento e la rotazione della pentola su di esso. Le tracce possono essere localizzate inoltre sulla **metà esterna inferiore** del vaso, dove si trovano più frequentemente graffiature, parallele all'orlo e possono essere causate dalla rotazione della pentola sul pavimento e dalla rotazione della pentola in fase di lavaggio o dal contatto con altre pentole (qui però spesso le tracce corrispondono a scheggiatura). Si possono trovare inoltre tracce sulla **parte mediana del vaso**, in questo caso si trovano principalmente delle graffiature leggere e lineari che derivano da azioni di pulizia della pentola. La **parte alta, esterna del vaso** è interessata da un numero inferiore di tracce questa zona non tocca direttamente il pavimento in fase di lavaggio. Si possono trovare delle tracce connesse all'attività di sollevamento della pentola ed eventuali scheggiature. Altre tracce sono riconoscibili nelle pareti interne del vaso e in particolare: sull'**orlo e sul collo** dove possono essere riconoscibili due tipi di tracce: graffi orizzontali causati dal lavaggio della pentola che viene adagiata sull'orlo per essere pulita, e scheggiature che derivano invece del contatto di questa parte con eventuali utensili per girare e mescolare il contenuto del vaso. Nella **parte interna di collo** le tracce possono essere ricondotte al contatto con coperchi o derivare da azione di pulizia del vaso. Le stesse tracce si ritrovano anche nella **parte alta del vaso**. Nella **parte mediana** si trovano principalmente graffiature (derivanti dal lavaggio del vaso) e spaccature (per shock termico). La **parte inferiore e l'interno della base** presentano, secondo quanto documentato da Skibo, le stesse tracce: Le tracce più visibili sono delle graffiature causate da lavaggio e dall'azione del mescolare il contenuto.

²¹ Lo strumento che abrade determina anche l'orientamento della traccia (SHIFFER 1987).

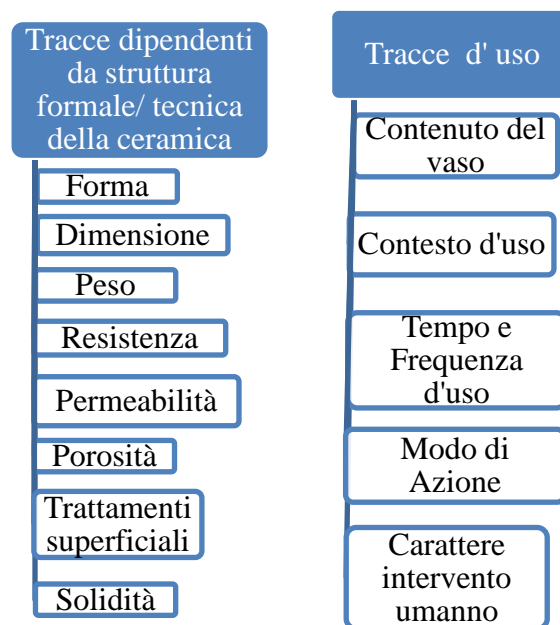
Le tracce da fuoco sono il risultato del contatto della pentola con la fonte di calore. Si possono distinguere due principali categorie di tracce da fuoco: il deposito carbonioso e la formazione di una patina nero- grigiastra sulle pareti esterne delle pentole.

Queste tracce si differenziano per la loro localizzazione (le prime sono presenti sulle pareti interne, mentre le seconde su quelle esterne) e in base alla composizione, infatti il *carbon deposit* interno presente sulla superficie delle pentole è il risultato della combustione di materiale organico e della deposizione del restante materiale carbonizzato dentro o sui pori delle pareti permeabili della ceramica; lo strato di fuliggine che ricopre la superficie esterna delle pentole dipende dal diretto contatto della pentola con il combustibile arso impiegato per alimentare il fuoco.

Diverse attività possono causare deposito di carbone e fuliggine sulle superfici dei vasi, come cucinare in un fuoco aperto²².

Per quanto riguarda il deposito esterno, *soot*, è il diretto riflesso di come il vaso veniva a contatto con il fuoco, se il vaso era posto direttamente sul fuoco o sopra di esso²³. Comparando le tracce di *carbon deposit* e *soot* si possono ricavare innumerevoli informazioni sull'uso del vaso, come ad esempio: le modalità di posizionamento della pentola sul fuoco, e il cibo cucinato.

Attraverso l'analisi delle tracce da fuoco interne è possibile comprendere quali cibi erano cucinati dal momento che la localizzazione delle tracce da fuoco (*carbon deposit*) identifica modalità di cottura e tipo di cibi preparati differenti²⁴.



²² Ci si riferisce in questo caso ad azioni umane di tipo volontario, infatti anche la cottura del vaso in ambiente riducente può causare forte annerimento delle parti dei vasi, oppure lo scoppio di un incendio. Ma in questo caso si tratta di azioni non direttamente collegabili all'uso della ceramica.

²³ Hally (1983)

²⁴ La localizzazione delle tracce da fuoco sul corpo vascolare identifica tipi di cottura differenti. Kobajashi (1994) identifica 4 classi di *carbon deposit* nelle pentole Kalinga sulla base della localizzazione delle tracce da fuoco: assenza di *carbon deposit*; presenza di *carbon deposit* nella parte mediana della pentola; presenza di tracce sia sulla parte mediana sia sulla base; e infine tracce presenti su gran parte della pentola con una banda continuativa che va dalla metà superiore fino alla base.

Le tracce da fuoco (interne ed esterne) e le tracce d'uso visibili sui recipienti sono validi strumenti per definire la funzione dei vasi. I residui organici combusti determinano la formazione di specifiche tracce da fuoco e le tracce d'uso ci permettono di ipotizzare le modalità con cui erano usate.

Proprietà morfologiche /funzione	Proprietà fisiche /funzione	Uso effettivo/ funzione	Alterazioni/ funzione
<ul style="list-style-type: none"> • Forma <ul style="list-style-type: none"> • - aperta • - chiusa • Profilo • Presenza/assenza elementi aggiunti • Misure <ul style="list-style-type: none"> • - diam. apertura • - diam. max/min • - larghezza base • - altezza • Volume 	<ul style="list-style-type: none"> • Manifattura: <ul style="list-style-type: none"> • - lavorabilità dell'argilla • - restringimento/ cambiamento in fase di in fase di cottura • -caratteristiche fisiche dopo cottura • Uso: <ul style="list-style-type: none"> • - resistenza allo shock termico • - resistenza all'abrasione • resistenza all'evaporazione e al raffreddamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensione • Forma • Manifattura 	<ul style="list-style-type: none"> • Tracce d'uso <ul style="list-style-type: none"> • - Abrasione • - Graffiature • - scheggiature • Tracce da fuoco <ul style="list-style-type: none"> • - Soot • - Carbon deposit • Residui organici

Tabella 1: Prospetto riassuntivo delle proprietà della ceramica e la loro relazione con la funzione e l'uso .

L'analisi delle forme, delle tracce d'uso e delle caratteristiche fisiche della ceramica permettono di distinguere tre ambiti funzionali principali di destinazione d'uso della ceramica: conservazione, trasformazione del cibo (e consumo) e trasporto.

Il rapporto tra forma e funzione permette di ipotizzare il tipo di contenuto presente all'interno dei vasi (aridi- liquidi), le dimensioni possono invece suggerire la durata di conservazione : breve termine (B.T.) oppure lungo termine (L.T.); le caratteristiche fisiche possono inoltre suggerire se i vasi fossero destinati alla preparazione o trasformazione del cibo, se potevano sopportare lo shock termico (caratteristica deducibile dallo spessore delle pareti) o meccanico. L'analisi metriche (altezza, capacità totale) insieme alle caratteristiche fisiche e morfologiche possono essere utili per comprendere se un vaso fosse trasportabile o meno: in questo caso si indagheranno la capacità totale, l'ingombro massimo e la presenza di anse o prese. In base a questi fattori si può stabilire se il vaso fosse trasportabile e se su breve o lunga distanza.

Conservazione	Trasformazione	Trasporto
<ul style="list-style-type: none"> • Breve/lungo • Liquido/secco 	<ul style="list-style-type: none"> • Shock termico • Shock meccanico 	<ul style="list-style-type: none"> • pieno/vuoto • Lunga distanza/breve distanza

Tabella 2: Ambiti funzionali della ceramica domestica

Gli indicatori funzionali e le possibili azioni sono state messe in relazione tra loro cercando di comprendere quali azioni fossero effettivamente attuabili e quali no.

Si è reso necessario quindi applicare alla relazione forma/funzione quella di funzione/azione, per meglio valutare il campo tutte le funzioni per cui poteva essere impiegato il recipiente.

Le azioni considerare sono:

- **Facilità di accesso** al contenuto.

Questa variabile dipende dalla morfologia del vaso e dalla tipologia dell'imboccatura. In presenza di collo stretto il grado di accessibilità sarà scarso a causa dell'angolo di accesso ristretto.

Oltre al diametro d'apertura si tiene conto anche della profondità di un vaso, infatti se il vaso è molto profondo sarà difficile accedere al fondo per controllare il contenuto. Il grado di accessibilità può essere calcolato rapportando il valore dell'altezza con il diametro di apertura (h/d_o).

Si deve anche considerare la possibilità di accedere con particolari strumenti (es. attingitoi), per questo è necessario mettere in relazione l'altezza totale e il diametro d'imboccatura dei vasi da cui attingere e parallelamente l'ingombro massimo dell'altro utensile per verificare l'effettiva possibilità di svolgimento di questa azione.

- **Chiudere/ coprire** un vaso (con coperchi ceramici o in materiali deperibili).

Questa variabile dipende dal tipo di orlo perché il coperchio deve poter essere appoggiato in modo stabile oppure essere fissato.

- **Versare liquidi.**

Per *versare* si intende la possibilità di far fuoriuscire il contenuto dall'imboccatura o da eventuali beccucci. Di particolare importanza è la tipologia dell'orlo, se estroflesso infatti permette una più facile fuoriuscita del liquido.

Oltre a queste azioni principali altre azioni importanti da un punto di vista funzionale sono la possibilità di **appendere/ sospendere** un vaso tramite uno o più punti di appiglio (anse o prese forate) e la stabilità di un vaso.

Per **stabilità** si intende la capacità di resistere all'inclinazione²⁵. Il movimento del vaso è determinato dalla sua forma, dalla proporzione, dal centro di gravità²⁶ e naturalmente dall'ampiezza della base.

Accedere	Attingere	Chiudere/Coprire	Versare	Trasporto
<ul style="list-style-type: none"> • diametro d'apertura • presenza/assenza di collo o restringimenti • Profondità vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • diametro d'apertura • profondità vaso 	<ul style="list-style-type: none"> • tipologia orlo 	<ul style="list-style-type: none"> • orli estroflessi • basi piccole • presenza beccucci • peso del vaso • baricentro 	<ul style="list-style-type: none"> • presenza elementi per prendere (anse, bugne, prese) • Forma vaso • Peso / capacità • misure relative

Tabella 3: rapporto tra azioni effettuabili e le funzioni possibili deducibili dall'analisi della ceramica

²⁵ RICE 1987)

²⁶ Il baricentro rappresenta il punto di bilanciamento del vaso ed è determinato dalla massa, dalla forma e dal peso. I vasi dalla forma allungata o con spalle piuttosto alte hanno un baricentro più alto. I vasi invece con base stretta e arrotondata o appuntita sono instabili, quindi più idonei ad esempio ad azioni legate al versare il contenuto sia esso liquido o secco. I vasi stabili hanno il baricentro basso hanno solitamente delle basi ampie e piatte, sono più schiacciati e bassi.

La forma dei vasi varia in base alla funzione e alla tipologia di materiale contenuto e alla durata di conservazione. Le varie parti che compongono il vaso sono ulteriori indicatori della possibile funzione del recipiente, infatti, come detto in precedenza il primo rapporto per comprendere il possibile uso è determinato dal rapporto forma/funzione.

In primo luogo si è operata una distinzione funzionale tra le forme aperte e forme chiuse. Le forme aperte permettono un accesso di tipo diretto al contenuto per poterlo controllare o per agire su di esso, sono utili anche per estrarre o inserire materiale. Le forme chiuse preservano meglio il contenuto e limitano l'evaporazione e nell'immagazzinamento favoriscono la chiusura del vaso.

La presenza del collo è utile in vasi destinati alla conservazione di liquidi. L'imboccatura stretta previene la fuoriuscita e la dispersione del materiale e permette di controllare meglio l'estrazione del liquido.

Sono state prese inoltre in considerazione altre caratteristiche morfologiche a cui si è dato valore di indicatori funzionali.

Esse sono:

- Il diametro di apertura
- La presenza di elementi funzionali (beccucci, prese, anse..)
- La posizione del baricentro
- La struttura della base
- Il volume del vaso
- L'altezza totale e quella parziale
- Il profilo

In tutti questi casi si tratta di analisi osservabili direttamente attraverso la ricostruzione grafica del vaso. Per quanto concerne la **forma dell'orlo**, essa è molto importante sia che la forma analizzata sia aperta sia che sia chiusa o che ci sia o meno il collo.

Gli elementi morfologici sono profondamente legati alla funzione, ad esempio l'ispessimento dell'orlo favorisce la solidità; l'estroflessione è più utile in vasi adatti a versare liquidi o solidi.

In questa ricerca sono stati considerati significativi, per quanto riguarda l'articolazione dell'imboccatura: l'orientamento dell'orlo (estroflesso²⁷, piatto²⁸, rientrante²⁹, con tesa³⁰), la presenza di collo (cilindrico³¹ o svasato³²), elementi aggiunti (beccucci³³, versatori,fori³⁴), e gli elementi di presa³⁵ (anse, bugne, prese).

Si è tenuto conto del **baricentro** (spostato verso l'alto, al centro o verso il basso) per meglio delineare l'equilibrio del vaso.

La **conformazione della base** è stata analizzata dal punto di vista morfologico: fondo piatto (il vaso poggia interamente sulla base), concavo (il vaso poggia su una circonferenza) o convesso (il vaso poggia su una porzione limitata della base).

²⁷ Labbro orientato verso l'esterno con punto di flesso corrispondente all'imboccatura del vaso.

²⁸ Conformazione appiattita dell'orlo, a volte leggermente ispessita della parte terminale della parete o del collo.

²⁹ Orlo orientato verso l'interno del vaso

³⁰ Orlo/ labbro svasato sviluppato in obliquo o in orizzontale.

³¹ Terminazione con andamento verticale in continuità con la parete.

³² Parte terminale della parete orientata verso l'esterno sia rettilinea sia curvilinea.

³³ Presenza di un canaletto a forma di becco per la fuoriuscita del contenuto.

³⁴ La presenza di fori può essere localizzata sia presso l'imboccatura, sia nel fondo del vaso.

³⁵ Si considera in questa sede il numero degli elementi di presa, la loro localizzazione (sull'orlo, subito sotto l'orlo, nella porzione superiore del vaso, nella metà inferiore del vaso) e la loro tipologia (ansa, presa semplice, presa con fori passanti, bugna).

Per quanto riguarda la capacità dei contenitori si è tentato, attraverso la rielaborazione dei dati metrici, di individuare classi di grandezza che potessero rispecchiare insiemi significativi sulla base della frequenza dei volumi ottenuti per ciascun vaso.

E' stata effettuata l'analisi per tutti i vasi ricostruibili completi o conservati parzialmente almeno in parte della base, della parete e dell'orlo. Per quanto riguarda la distribuzione della frequenza dei volumi sono stati elaborati grafici a dispersione che potessero meglio rappresentare insiemi di capacità tra classi funzionali diverse.

Si considerano anche gli aspetti legati alla maneggevolezza e alla trasportabilità dei vasi in base alla dimensione, alla capacità totale alla e presenza di elementi di presa.

In base a quanto esposto fino ad ora, a livello teorico i vasi da cottura (le pentole) per essere idonee a tale funzione devono avere determinati requisiti: *in primis*, resistere allo shock termico e quindi le pentole dovrebbero presentare profili semplici privi di angoli e spigoli, le basi dovrebbero essere leggermente arrotondate mentre si suppone che le pareti dovrebbero essere sottili, con buona permeabilità e sufficientemente porose.

I vasi per la preparazione e la trasformazione del cibo devono essere maneggevoli e resistenti per sopportare lo stress meccanico; i vasi destinati alla trasformazione del cibo l'imboccatura dovrebbe essere ampia per consentire l'accesso, il controllo e manipolazione del contenuto, la forma semplice e priva di angoli.

Per quanto riguarda la struttura dei vasi destinati al servizio e al consumo, si suppone siano riferibili a forme aperte, con anse e basi piatte per garantire maggiore stabilità.

I vasi per la conservazione, che non necessitano di essere spostati con molta frequenza, potrebbero avere pareti e basi spesse e pesanti. Si suppone che tali contenitori siano stati pensati e realizzati in maniera tale da consentire la copertura e/ la chiusura del vaso.

Per l'immagazzinamento a breve termine di liquidi le forme più idonee potrebbero presentare forme il collo stretto e allungato e elementi quali beccucci, per facilitare la fuoriuscita del liquido; a livello di composizione ceramica gli impasti più idonei alla conservazione dei liquidi sono quelli poco porosi che trattengono e non fanno evaporare il contenuto.

L'analisi qui proposta delle classi funzionali considera per ogni forma i valori di ampiezza dell'imboccatura, presenza di collo e di elementi da presa.

Categorie Funzionali	Forma	Materiale	Trattamenti superficiali	Contesti	Tracce
<i>Conservazione</i>	Vasi con collo; copertura-chiusura	Variabile (poco poroso)	Ingobbio o lucidatura per ridurre permeabilità	Abitazioni/ Pozzetti di scarto	Residui
<i>Pentole</i>	Profili senza angoli	Impasti grossolani e porosi, pareti sottili		Abitazioni/ Pozzetti di scarto	<i>Carbon deposit/ Soot</i>
<i>Preparazione (senza fuoco)</i>	Forme aperte semplici	Grossolano ma poco poroso per resistere a stress meccanico		Abitazioni/ Pozzetti di scarto	Abrasioni/ Solchi/ Graffiature
<i>Servizio</i>	Forme aperte semplici, anse/ prese, basi piatte	vario	decorazioni per evidenziare valore simbolico	Abitazioni/ Pozzetti di scarto, altro	
<i>Trasporto</i>	Vasi con collo, Presenza anse/ prese	Poco porosi, resistenti	Ingobbio o lucidatura per ridurre permeabilità	Aree domestiche o non domestiche	Residui

Tabella 4: Possibili caratteristiche dei vasi in relazione alla loro funzione, da Howard 1981, tabella 1.1.

Definizione delle classi funzionali della ceramica di Arslantepe durante III Millennio

Per la definizione di classi funzionali e degli ambiti d'uso della ceramica, si è considerato necessario elaborare uno schema funzionale all'interno del quale potessero confluire tutte le diverse tipologie ceramiche del III Millennio a.C di Arslantepe. A tal proposito si è tentato di evidenziare tutti gli elementi anatomici dei vasi che potessero dare indicazioni sulla precisa destinazione del vaso. Si propone di seguito lo schema generale che si adotterà per analizzare i set del Bronzo Antico.

Gli elementi anatomici che potrebbero influenzare la funzione del vaso sono legati alla presenza/ assenza di collo e la sua tipologia (lungo/ corto) e alla classe di grandezza, considerata come elemento base per chiarire la destinazione d'uso del vaso e per questo inserita nella definizione stessa dalle singole categorie. Le classi e si indicheranno con lettere dell'alfabeto maiuscole, come indicato di seguito.

A: olle medio- grandi con collo alto distinto.	L: ciotole
B: olle medio- grandi con collo corto distinto e imboccatura ampia.	M: tazze
C: olle con collo indistinto e imboccatura ampia.	N: coppe/calici
D: pentole	O: bicchieri
E: ollette con collo distinto	P: fruttiere
F: olle con collo alto e beccuccio	Q: bacili
G: bottiglie	R: coperchi
H: bottiglie con beccuccio	S: colini
I: pithoi e grandi olle da conservazione	

Si evidenzia anche la presenza di anse (a) e prese (p). Tale definizione segue la lettera maiuscola che descrive le forme (ad es. la definizione Aa, si riferisce ad olle medio- grandi con collo alto distinto con anse).

Nel procedimento di analisi del materiale, si considera la *definizione delle classi di produzione*. In particolare si opera una suddivisione di carattere tecnologico, distinguendo tra ceramiche realizzate al tornio e ceramiche non tornite e, nell'ambito di queste ultime, tra ceramiche rosso-nere o monocrome brunite e ceramica da cucina e all'eventuale presenza di trattamenti superficiali (ingobbio rosso/ingobbio chiaro risparmiato/brunitura), e la resa cromatica dei contenitori (elemento caratterizzante).

L'analisi della ceramica e delle sue valenze funzionali è centrale in questa ricerca e si porrà per tanto l'accento sulla considerazione delle variazioni a livello funzionale documentate nei periodi studiati, considerando tutti i fattori morfologici e tecnologici qui esposti.

Analisi architettonica e contestuale

L'analisi architettonica del sito di Arslantepe durante il III Millennio non vuole essere un'analisi relativa alle tecniche edilizie o delle strutture in senso tecnico, ma piuttosto si cerca di individuare le caratteristiche delle tipologie insediamentali per mettere in evidenza le differenze tra le varie fasi occupazionali del sito durante il Bronzo Antico.

Al centro dell'interesse per questo studio vi è l'attenzione per il contesto. I numerosi dati di scavo e il dettaglio stratigrafico permettono di ricostruire in modo molto affidabile le strutture indagate e di identificare la presenza di aree con precisa destinazione funzionale.³⁶

Arslantepe vanta una lunghissima sequenza stratigrafica che va dagli strati Tardo Calcolitici (Periodo VIII nella sequenza stratigrafica interna del sito, 4250- 3900 a.C.) ai periodi romano-bizantini.

Il III Millennio rappresenta nella storia del sito un momento cruciale, dal momento che è stato documentato il passaggio da una forma di occupazione di tipo proto- statale ad una di villaggio con organizzazione (inizialmente nomadica, in seguito sedentaria) senza forme di centralizzazione delle risorse economiche.

L'ipotesi da cui prende avvio lo studio si basa sulla considerazione che a trasformazioni nell'organizzazione dell'insediamento, nell'economia e nella gestione del potere, e alternanza di gruppi etnici, possano corrispondere modifiche delle pratiche alimentari³⁷.

Le tradizioni e abitudini alimentari hanno forte influenza nella formazione dell'identità sociale e riflettono le modalità di gestione delle differenze sociali. Nel caso del Bronzo Antico di Arslantepe, in cui è visibile anche architettonicamente l'alternanza costante di gruppi etnici o appartenenti a sfere culturali differenti, lo studio delle pratiche alimentari potrebbe avvalorare l'ipotesi che un gruppo si riconosce anche in base a ciò che consuma³⁸.

Per meglio comprendere il processo di trasformazione nel passaggio da un sistema insediamentale e l'altro oltre alla tipologia insediamentale, che rappresenta il primo obiettivo di analisi, sono state prese in considerazione le attrezzature per la preparazione e trasformazione del cibo (strumentario litico, e installazioni come panchine e piattaforme) e per la sua cottura (forni e focolai) e la loro connessione con le strutture domestiche.

Oltre alla distribuzione delle installazioni si osserverà la variabilità dimensionale e la relazione di forni e focolari con altre strutture connesse con la preparazione del cibo. Le analisi saranno effettuate mettendo sia in relazione i dati riferibili a singoli periodi, sia in una prospettiva di diacronica.

La presenza di forni e focolari in tutte le case oppure la loro attestazione solo in alcune strutture o aree è un dato fondamentale per capire se le singole *household* erano indipendenti oppure se si praticava un tipo di commensalità comune tramite l'impiego di singole installazioni di dimensioni maggiori localizzate in precisi contesti, in spazi aperti³⁹ o in edifici particolari⁴⁰.

La ricerca non può prescindere da una definizione dei caratteri generali relativi all'economia di sussistenza, con uno sguardo ai resti **botanici** e **archeozoologici**, per creare un quadro il più completo possibile sulle specie coltivate e sul tipo di allevamento praticato. Si delinearanno i

³⁶ Le ricerche sullo studio dei contesti domestici e sulla distinzione funzionale tra le varie parti della casa è attualmente al centro di molte ricerche (FOSTER- PARKER 2012; PARKER 2012; FOSTER 2012)), che pongono l'attenzione sul valore simbolico del nucleo familiare.

³⁷ DIETLER 2001, 2009; TWISS 2009; VAN DER VEEN 2009;

³⁸ Brillant-Saverin 1896; Lévi- Strauss 1969.

³⁹ CLAKE 2001; CHESSON 2003; KNIGHT 2001.

⁴⁰ A questo proposito si possono citare le differenze tra le strutture domestiche del VIB2 e quelle del VIC-D, infatti gli edifici del VIB sono composti prevalentemente da 2-3 vani, all'interno dei quali sono spesso presenti focolari, mentre le strutture del VIC-D sono molto grandi e articolate. Tale divario è il diretto riflesso di una differente organizzazione della famiglia e delle abitudini di vivere l'ambito domestico.

caratteri delle specie presenti e coltivate (orzo, grano e altri vegetali), e, quando possibile si documenterà il loro stato di conservazione, se fossero presenti tracce di macinazione, fermentazione, precottura, spremitura (per la produzione di olio e vino) e altri trattamenti⁴¹; per quanto riguarda invece i resti faunistici, oltre alle considerazioni statistiche, si terrà conto, qualora siano documentati, la conservazione delle ossa, le tracce di macellazione, la selezione delle parti impiegate nella cucina⁴², per comprendere tanto le trasformazioni dei gusti⁴³ e delle pratiche alimentari, quanto il significato stesso che il cibo poteva avere in termini di preferenze nella selezione delle parti da consumare.

Nella presente trattazione non saranno analizzati in dettaglio i residui organici e gli isotopi, perché non direttamente concernenti le tecniche di preparazione del cibo che ci si propone di approfondire in prossimi studi.

I residui organici penetrano nelle pareti permeabili dei vasi a attraverso una serie di analisi è possibile far luce sul tipo di cibo contenuto nella ceramica⁴⁴. Le analisi isotopiche si sono sviluppate a partire dagli anni '80 e sono molto importanti soprattutto negli studi alimentari, esse, sulla base dei differenti fattori isotopici, permettono di riconoscere molecole presenti negli alimenti. Lo studio dei residui consiste nell'analisi degli elementi (organici e non) attraverso l'applicazione di tecniche di analisi chimica che permettono di individuarne la natura e definire con maggior precisione la funzione del recipiente.

L'applicazione di una serie di analisi chimiche permette di identificare i residui organici anche se le tracce della loro presenza non sono visibili sulla superficie dei vasi.

Tali analisi sono particolarmente efficaci in vasi privi di ingobbio o vernice esterna, maggiormente permeabili. La maggior parte dei residui si presenta sotto forma di acidi grassi, questi sono ideali da studiare perché sono presenti in proporzioni diverse in piante e animali, sopravvivono alle normali temperature di cottura e possono resistere per lunghi periodi nei depositi archeologici⁴⁵.

⁴¹ Naturalmente si proporranno queste osservazioni relativamente alla qualità e quantità del materiale già studiato e documentato.

⁴² Il consumo di carne è, nella maggior parte delle società studiate a livello etnografico, l'ingrediente principale delle pratiche di feste e banchetti. Il consumo di carne in pasti di tipo quotidiano nelle società analizzate (DIETLER 1998; 2001; WEISSNER 2001; PRODIE 2001; SCHMANDT-BRESSERAT) è assente o molto limitato. Durante i pasti quotidiani si consumano quasi esclusivamente alimenti di origine vegetale. La carne ha un ruolo simbolico molto forte e il suo consumo è legato ad eventi occasionali o speciali e un animale non viene mai macellato se non per una festa o per un banchetto (FOSTER 1990).

⁴³ ROZIN 1986; 1999; ROZIN- FALLON 1987; SASSATELLI 2004; BRILLANT-SAVARIN 1896.

⁴⁴ HASTORF- DE NIRO 1985

⁴⁵ Tra le analisi più frequentemente effettuate vi sono la gas cromatografia unita alla spettrometria di massa (GC/MS) utilizzata per qualsiasi elemento, queste analisi permettono di individuare la presenza di residui organici nelle pareti ceramiche. Altre indagini sono la spettrometria a risonanza magnetica (usata soprattutto per la determinazione degli isotopi dell'idrogeno) e l'assorbimento ad infrarossi. (EVANS 1990; RICE 1987). La maggior parte delle analisi isotopiche è effettuata mediante spettrometria di massa.

Capitolo III

Arslantepe nel III Millennio a.C.

Le premesse Tardo Calcolitiche: il Periodo VI A (3300-3000 a.C.)

L'analisi del III millennio nel sito di Arslantepe non può prescindere da una breve descrizione della fine del IV millennio, ossia del periodo tardo calcolitico, nella sequenza interna definito periodo IV A (3350-3000 a.C.). Durante questa fase le regioni dell'Alto Eufrate e dell'alto Tigri a nord del Tauro subiscono l'influenza delle colonie Uruk con le quali i gruppi del nord dovettero intrattenere rapporti molto stretti. L'influenza Uruk è visibile a livello culturale e politico. Anche la produzione ceramica in queste regioni subisce alla fine del IV millennio una profonda trasformazione che riflette un adeguamento alle tradizioni del sud¹. Il periodo IV A rappresenta il momento culminante di un processo che, a partire dalla prima metà del IV millennio, porta allo sviluppo di un'organizzazione sociale complessa della quale, il cosiddetto palazzo di questa fase, rappresenta la manifestazione più evidente.

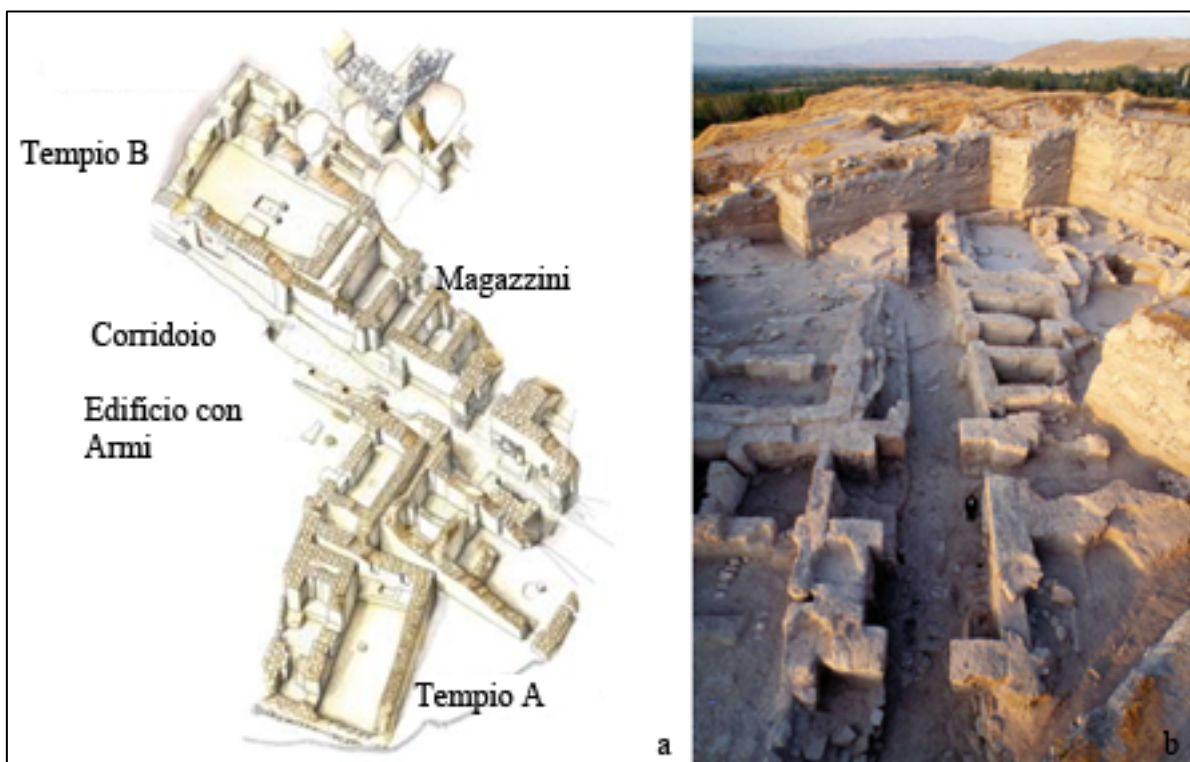


Figura 3: Arslantepe palazzo VI A: a) pianta del palazzo con localizzazione degli ambienti principali; b) foto del palazzo

Il sito, anche se per dimensioni non è paragonabile ai contemporanei centri urbani della Mesopotamia meridionale, si configura in questo periodo come uno “stato senza urbanizzazione”², costituendo un caso emblematico delle particolari condizioni di sviluppo

¹ La produzione ceramica del VI A riproduce alcune forme selezionate del repertorio Tardo Uruk spesso con la decorazione a ingobbio risparmiato. Le forme riproducono nella sostanza quelle del sud le quali però in alcuni casi vengono modificate e adattate al gusto locale, ossia riproducono le forme tipiche della tradizione anatolica (ceramica nera fatta a mano). La presenza di questi elementi legati alla tradizione anatolica fanno supporre che più che un'effettiva interferenza di componenti straniere, si possa parlare di influenza e imitazione.

² FRANGIPANE 1996: 236; 253-254

del fenomeno proto urbano in regioni, come quella Anatolica a nord del Tauro, caratterizzate da una limitata circoscrizione geografica e da un'estensione ridotta delle aree coltivabili nelle quali non era pertanto possibile una vera e propria espansione urbana.

Il sito durante questa fase copre un'area di più di 2000 mq. Il carattere rilevante ed assolutamente distintivo di tale complesso è la sua poli-funzionalità: le attività pubbliche per le quali era stato costruito, erano per la prima volta dislocate in spazi architettonicamente distinti e appositamente predisposti all'interno della struttura che può essere definita "palazzo"³ distrutto da un improvviso incendio.

Tutta l'area ha restituito un'immensa quantità di materiali *in situ* che ha consentito di analizzare e interpretare la distribuzione spaziale degli oggetti rinvenuti e ricostruire la gamma delle attività svolte.

La complessità dell'organizzazione sociale incentrata sul palazzo si riflette non solo sulle strutture architettoniche ma anche e soprattutto nella cultura materiale e nell'enorme quantità di reperti che da esso provengono che riflettono la presenza di un'élite politico amministrativa con capacità organizzativa e che attuava un intenso controllo amministrativo che si traduce nel reperimento durante lo scavo di una enorme quantità di *cretule*⁴.

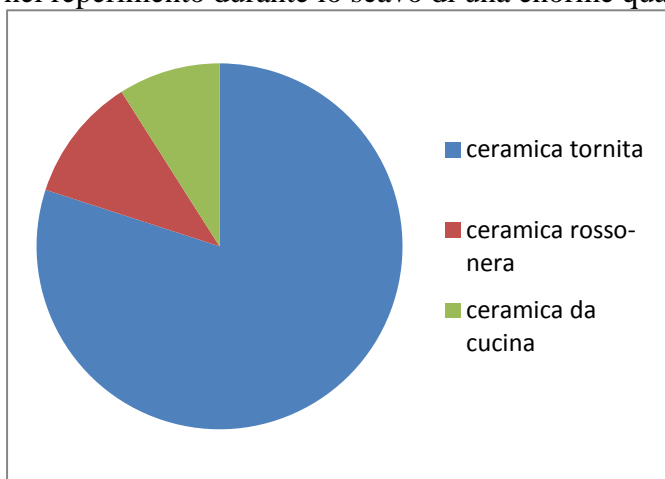


Grafico 1: rapporto classi ceramiche nei contesti del VI A, Tardo Calcolitico 5, 3300-3000 a.C.

Oltre alle *cretule* sono state trovate le scorie derivanti dalla lavorazione in loco del metallo, di particolare rilievo è un gruppo di armi in metallo rinvenute nell'Edificio III (12 punte di lancia, 9 spade e una placca), probabilmente in origine appese ad una parete di una stanza, che testimoniano il frequente uso del rame arsenicato. La presenza di tali oggetti nel palazzo ha una duplice valenza, da un lato sottolinea il rapporto tra élite e questo settore del palazzo attraverso la costante necessità di ostentare il potere attraverso l'uso di beni di prestigio e dall'altro ha un valore simbolico cioè la tendenza del

potere che acquisisce valenza militari. L'origine dei metalli usati per la produzione di tali armi è trans caucasica, questo è ulteriore elemento che sottolinea come le élite di questo periodo siano in grado di gestire lo scambio e il commercio di materie prime provenienti da località anche lontane e il fatto stesso che siano fatte venire da lontano ha una valenza simbolica atta a sottolineare la potenza dell'élite. Il palazzo del VI A era dunque il centro di un sistema tendente alla specializzazione delle attività produttive che forse coinvolgeva una serie di componenti culturali, socio-economiche e forse anche élite differenti, né è conferma la presenza di diverse produzioni ceramiche.

Il periodo del VI A è caratterizzato da più classi ceramiche⁵, e questo doveva dipendere dal fatto che erano presenti più componenti produttive e culturali differenti contemporaneamente, forse anche diverse comunità. La realizzazione della ceramica da cucina invece doveva essere domestica (fatte a mano e grossolane) tutte le altre classi ceramiche dovevano essere

³ FRANGIANE 1996: 236; 2007a: 25

⁴ FRANGIPANE 1993A, 1994, 2000A, 2000B; FRANGIPANE *et al.* 2007

⁵ Ceramica fine o semifine tornita chiara affine alle produzioni PS e RSW di ambito mesopotamico; Ceramica grossolana tornita usata esclusivamente per la produzione di ciotole di massa che proseguono la produzione precedente; ceramica rosso-nera brunita caratterizzata dalla bicromia delle superfici realizzata in cottura riprende le tradizioni est anatoliche e trans caucasiche; ceramica da cucina presenta impasti grossolani usata per la produzione di vasi grossolani fatti a mano con tracce di esposizione al fuoco.

prodotte da artigiani specializzati che si rifacevano a tradizioni diverse rispetto a quelle locali, vista la differenza stilistica e formale della ceramica di questo periodo in particolare la ceramica fine o semifine tornita che richiama in modo specifico le produzioni meridionali. Il repertorio delle forme è limitato, con netta prevalenza della produzione tornita- grossolana⁶. La ceramica da cucina era caratterizzata da contenitori di medie e grandi dimensioni (boccali ed olle) con impasti grossolani e superfici leggermente lisce o più raramente leggermente ed irregolarmente bruite.

Arslantepe agli inizi del III millennio: la profonda trasformazione del Bronzo Antico

A partire dall'inizio del III millennio si assiste all'interruzione del processo di formazione delle società proto statali, e questo fenomeno si verifica in concomitanza all'interruzione delle relazioni con l'orizzonte culturale Uruk.

La documentazione archeologica indica, a partire dall'inizio del III millennio, il susseguirsi di una serie di profonde trasformazioni: nelle aree della Mesopotamia allargata si registrano in questa fase l'abbandono degli insediamenti definiti nella letteratura come "colonie" e la più generale scomparsa, negli altri siti, di alcuni dei tratti di similarità con la bassa Mesopotamia. Oltre a ciò si nota una progressiva scomparsa nei centri del nord di alcuni indicatori archeologici associati allo sviluppo delle società proto statali (ciotole prodotte in massa, strumenti amministrativi grandi aree pubbliche), interpretata come conseguenza di una profonda crisi di tali società in relazione all'interrompersi della presenza di tali gruppi nel nord. Un altro aspetto caratterizzante l'inizio del III millennio è legato alla rottura della precedente omogeneità culturale della Mesopotamia allargata in nuclei regionali distinti e diversificati che sembrano ricalcare e riprendere i tratti delle culture autoctone presenti sul territorio prima dell'affermarsi della cultura Uruk⁷. Oltre che da un punto di vista culturale le due aree sembrano differenziarsi anche per caratteri organizzativi e aspetti socio-economici, in particolare per l'area Ninivite è stata avanzata l'ipotesi che la crisi della fine del IV millennio sia stata seguita da una veloce ripresa, documentata dalla presenza di insediamenti di considerevole dimensione come Tell al-Halawa, Tell Leilan e Tell Brak, con organizzazione territoriale facente capo a tali centri e dall'attestazione di ampie strutture per l'immagazzinamento indicative della concentrazione di grandi quantitativi di surplus agricolo⁸. Al contrario nella valle dell'Eufrate alcuni dati sembrano indicare che la crisi abbia avuto effetti più radicali: scomparsi i grandi edifici del Tardo Calcolitico in diversi siti, tra cui il "palazzo" del periodo VI A di Arslantepe, i livelli di occupazione del Bronzo Antico I hanno restituito in prevalenza resti di strutture di tipo domestico.

Allo stesso tempo una parte della documentazione archeologica rimanda come, in seguito al collasso dell'organizzazione territoriale, non si siano perse le tradizioni precedenti, e neppure si andò incontro ad un vuoto di potere, ma si assiste ad una radicale trasformazione delle strutture di controllo e gestione della società: in particolare sono interessanti una serie di

⁶ La produzione tornita semifine aveva un repertorio delle forme limitato ad olle con imboccatura stretta, ollette con collo cilindrico a volte con red slip, frutture fenestrate, ciotole con orlo rientrante e beccuccio versatoio, bottiglie con beccuccio. Sono presenti sporadicamente anche alcuni tipi e forme che trovano confronti puntuali nelle produzioni mesopotamiche: frammenti di *bevelled rim bowls*, un'olletta con profilo carenato ed ingobbio rosso2 bottiglie con beccuccio e due vasi con collo cilindrico e corpo allungato. La diversità negli impasti di tali vasi e la loro stesa forma, che si differenziano dal repertorio comune anche per la scelta degli impasti, così affine al mondo siriano e sud mesopotamico spinge a sostenere che si tratti di vasi importati (FRANGIPANE 2000a: 445-446)

⁷ FRANGIPANE 1998b: 198-202; ROVA 1996: 18-19

⁸ WILKINSON 1990; SCHWARTZ 1987

particolarità emerse recentemente messe in luce ad Arslantepe ed in particolare un gran muro di fortificazione che cinge una parte elevata e protetta del villaggio del VI B2⁹.

I dati sopra riportati permettono di ipotizzare la presenza di nuove gerarchie sociali e di una nuova connotazione della comunità che enfatizza molto i simboli “guerrieri” come sottolineato anche dai corredi delle tombe ricche di armi. Nonostante la grande trasformazione in atto alcuni aspetti della documentazione archeologica consentono di definire una certa continuità con la fase precedente : le attività economiche¹⁰ seguono infatti le stesse linee di sviluppo della fine del IV millennio così come la metallurgia e la produzione ceramica, per quanto riguarda quest’ultima sarà particolarmente evidente il carattere di continuità soprattutto nelle regioni della media Valle dell’Eufrate a sud del Tauro, mentre lo è meno nella regioni a nord dello stesso. Dopo la crisi delle società centralizzate alla fine del IV millennio le affinità tra le aree a sud e a nord del Tauro sembrano divenire più strette di quanto non fossero in passato e suggeriscono, per l’inizio del III millennio un mutamento rispetto al periodo precedente anche per quanto concerne la sfera delle relazioni territoriali.

Tipologie Insediamentali

Ad Arslantepe, tra la fine del IV e l’inizio del III millennio, il complesso sistema organizzativo incentrato sul palazzo del VI A va incontro ad una profonda e definitiva crisi che culmina nella distruzione e nell’incendio del palazzo che venne abbandonato e non più rioccupato. Con il successivo periodo (VI B1, 3000-2900 a.C.) sulle rovine si insediano gruppi pastorali provenienti dal mondo trans-caucasico e georgiano. Non si può asserire che queste nuove popolazioni possono aver influito sulla caduta del sistema centralizzato del VI A; le cause principali del declino sono da additarsi a componenti interne¹¹, infatti il sistema affermatosi ad Arslantepe durante il corso del IV millennio doveva avere limitate possibilità di sviluppo pur trovandosi in una zona molto fertile non era possibile espandere oltre una



Figura 4: buchi di palo della fase VI B1, resti dell’occupazione stagionale pastorale.

certa misura il sistema produttivo e inoltre la presenza di nuclei famigliari piccoli e ristretti non era conforme allo sviluppo dei sistemi mesopotamici che invece basavano la loro forza sulla presenza di famiglie allargate e su un sistema di gestione del potere che veniva demandato a pareti ed era fortemente basato su una struttura clientelistica secondo un modello presente già prima dell’espansione Uruk, e completamente differente rispetto al sistema famigliare e all’organizzazione sociale dei gruppi del Nord che presenta per questo motivo scarse possibilità di crescita e ampliamento.

La fase del VI B1 costituisce una battuta d’arresto nella storia del sito legata per altro alla caduta del sistema palatino e del sistema centralizzato del periodo VI A. Durante questo periodo la collina di Arslantepe è occupata da gruppi di pastori che presentano forti affinità con il modo trans caucasico o nord est anatolico. Si potrebbe trattare di comunità provenienti da queste aree, ma alcuni tratti peculiari (focolare e presenza di alcune forme ceramica già attestate nel IV millennio), sottolineano il carattere locale

della cultura materiale nel sito in questo periodo. Dopo il tracollo del sistema palatino a cambiare potrebbero essere state le direzioni dei percorsi e delle direttrici economiche. I nuovi

⁹ Frangipane 2004: 106-107; Frangipane, Palumbi, Di Nocera 2005: 141

¹⁰ FRANGIPANE, SIRACUSANO 1998; BALOSI-RESTELLI 2004:96; BARTOSIEWICZ 1998, 2004:98

¹¹ FRANGIPANE 1996: 253- 256.

gruppi si trovano quindi in necessità di ripolarizzare il potere e stringere nuove relazioni e quindi negoziare l'uso dei territori, lo scambio dei beni, degli animali, le alleanze politiche. La comunità del VI B1 potrebbe quindi non essere stata una comunità transcaucasica in senso stretto, ma essa potrebbe essere il risultato di una "transcaucasizzazione" con elaborazione e mescolamento dei tratti Kura Araks di diverse regioni come conseguenza di molteplici contatti che il gruppo in questione aveva intrattenuto con i gruppi dell'Anatolia nord orientale e la Georgia, processo di acquisizione di elementi esterni mediato dalle tradizioni locali ancora visibili in diversi aspetti della cultura locale.

L'adozione di elementi Kura Araks segna una forte differenza rispetto al passato e potrebbe aver generato una nuova identità culturale ed etnica sempre più distante dalla vecchia cultura di stampo mesopotamico.

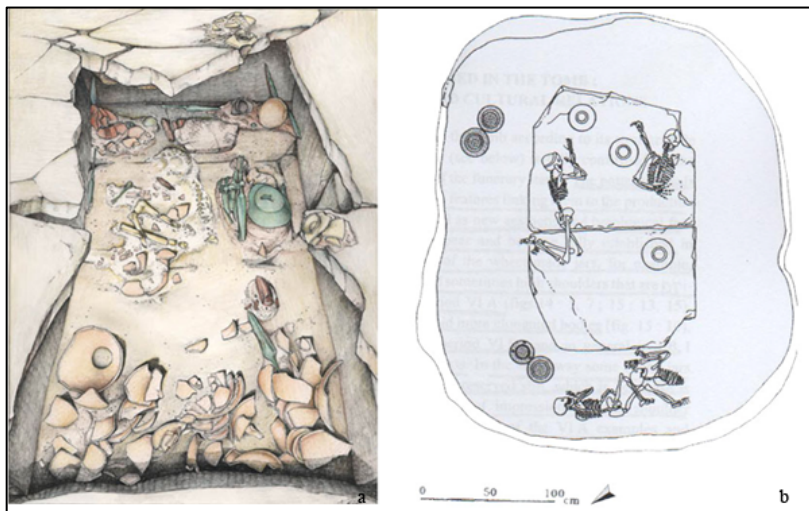


Figura 5: Arslantepe VI B1: tomba reale, a) raffigurazione della tomba a cista con corredo; b) lastra superiore di copertura della tomba con "sacrifici".

Un elemento di grande interesse per questo periodo è caratterizzato dalla tomba reale, si tratta di una tomba localizzata al margine occidentale del tell, al confine con l'area pubblica del VI A.

A livello stratigrafico è successiva al livello VI A e immediatamente precedente al VI B2 (2900- 2750 a.C.). La sua localizzazione suggerisce che il complesso del VI A doveva ancora avere un ruolo ideologico nell'organizzazione del

sistema-villaggio del VI B1.

Nella tomba è sepolto con ogni probabilità un personaggio preminente il che è deducibile dal fatto che la figura è sepolta con altri personaggi, interpretati come possibili sacrifici, e con un ricco corredo costituito da ceramica e armi. Si deve notare che nella tomba è presente sia ceramica di tradizione trans-caucasica¹² sia di tradizione ceramica Uruk, Tardo Calcolitica, che si rifà ai modelli del periodo VI A.

Tale corredo è indicativo di come gli elementi della tradizione del VI A continuassero ad avere un forte valore anche nello scenario pastorale del periodo VI B1. Anche le armi stesse rappresentano un elemento di continuità con il VI A ed acquisiscono in questa sede una valenza ancor più simbolica in un mondo in cui l'aspetto guerriero è centrale nell'ideologia di queste comunità. La tomba simboleggia

¹²Il repertorio del VI B1 è costituito quasi esclusivamente da vasellame brunito e fatto a mano con superfici rosso-nere o monocrome (marrone, avana, rosa, grigie). La tradizione estetica e tecnologica è la stessa delle fasi del palazzo, ma cambia radicalmente il repertorio delle forme. Non sono più presenti in questa fase le fruttiere, prevalgono le forme chiuse con collo cilindrico spesso dotate di prese e anse a sottolinearne la trasportabilità e quindi il carattere più nomadico del repertorio. Nel VI A la gamma di vasi in ceramica rosso-nera (vasi da mensa e cerimoniali) copriva solo parzialmente le necessità della comunità, integrandosi con le ceramiche tornite (finit-semifini), nel VI B1 le forme di questa classe di produzione rientrano in più classi funzionali (vasi per il consumo e per la conservazione) e costituiscono un *set* completo. Se confrontato poi con il repertorio formale del VI A si nota un forte impoverimento l'inventario ceramico del VI B1 risulta impoverito e sembra rispondere ad una gamma più limitata di bisogni legata ad un diverso tipo di società, più semplice e non centralizzata (gruppi pastorali). Anche lo spettro stilistico è impoverito e lo stesso tipo di profilo e orlo svasato e collo alto e cilindrico si ripete identico in più classi funzionali (ollette e pithoi).

certamente un passaggio fondamentale di forte connessione tra la società di tipo pastorale con il successivo livello caratterizzato da un villaggio sedentario datato tra il 2900 e il 2750, ossia il periodo VI B2, Bronzo Antico IB.

Dopo l'intervallo rappresentato dalla fase VI B1, il periodo VI B2 (2900-2750 a.C.) rappresenta una reintroduzione ad Arslantepe di alcuni elementi riconducibili alla fase finale



Figura 6: Arslantepe, resti delle case in mattoni crudo del VI B2 con tracce di bruciato.

del palazzo: si ricominciano ad impiegare i mattoni crudi per la costruzione delle strutture e riprende anche dell'uso del tornio per la produzione di certe classi ceramiche che inoltre presentano una certa affinità con il repertorio della fine del Tardo Calcolitico. La completa assenza di centralizzazione e redistribuzione economica e del forte apparato ideologico, tipici della fase del palazzo caratterizzano questo

periodo, dove l'organizzazione sociale appare radicalmente mutata.

Al di sopra del più recente livello del VI B1, distrutto da un incendio, si impianta nella fase presa in esame, un villaggio esteso e caratterizzato da un impianto pianificato, oggetto di uno scavo estensivo¹³ (più di 2000 mq) L'insediamento si sviluppa sul pendio sud-occidentale del pendio della collina di Arslantepe, nella stessa area che precedentemente era stata occupata dalle strutture pubbliche del VI A. Le condizioni di conservazione sono straordinarie dal momento che il villaggio è stato distrutto da un incendio che ha consentito la conservazione in situ di una gran quantità di materiali, non solo ceramici.

L'introduzione di un modello transcaucasico si afferma definitivamente nella piana di Malatya agli inizi del BA II (2750-2600 a.C.); si trasformano le tradizioni culturali, l'organizzazione sociale e le modalità d'uso del territorio sancendo una rottura definitiva con il mondo mesopotamico e ponendo le basi per la formazione di un nuovo modello culturale, politico e di identità prettamente anatolico. Si formarono infatti in questo periodo nuclei regionali circoscritti e si interruppero i tradizionali rapporti con il mondo Siro-Mesopotamico. Si andavano formando delle comunità con organizzazione interna più semplice e meno stratificata. Con la fine del primo quarto del III millennio i tratti culturali tipici del sud e alcuni elementi tecnologici come il tornio veloce per la lavorazione della ceramica, indice di una progressiva diminuzione della divisione specializzata del lavoro, non sono più attestati ad Arslantepe.

Questa tendenza è ben documentata ad Arslantepe durante il Bronzo Antico II- III, periodo VI C (2750- 2500 a.C.) e VI D (Bronzo Antico III, 2500- 2000 a.C.). Si assiste ad una profonda trasformazione a livello insediamentale e culturale del sito che acquisisce i caratteri di insediamento seminomade con ceramica di stampo trans caucasico. L'abitato infatti occupa solo una piccola porzione del tell ed è composto da poche abitazioni di forma rettangolare, costruite in mattoni crudi, abbandonate e rioccupate dopo un breve utilizzo. Nel periodo VI D si trovano invece robuste abitazioni con fondazioni in pietra ma sempre circoscritte in un delimitato settore della collina.

¹³ FANGIPANE, PALMIERI 1983B; FRANGIPANE 1993B, 2000A, 2001A, 2004; FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005; FRANGIPANE, PALUMBI 2007

Economia di sussistenza

Periodo VI B1

Dati Botanici

I dati botanici relativi a questa fase sono scarsi dal momento che la società in questione è di tipo pastorale e nomade. Queste popolazioni di natura mobile non praticavano l'agricoltura ad Arslantepe ed è probabile che i resti vegetali, se presenti fossero consumati durante i pasti. A differenza infatti dei resti animali, i resti vegetali non lasciano evidenze se non in casi eccezionali, come nel caso dei cereali carbonizzati del VI B2, o perché rinvenuti in contesti di immagazzinamento. I resti botanici riferibili al VI B1 sono scarsissimi seppure siano state effettuate analisi le analisi botaniche relative al periodo.¹⁴

Dati Archeozoologici

Il villaggio pastorale del VI B1 è caratterizzato da successivi e continui abbandoni e rifacimenti in linea con la tendenza ad occupare stagionalmente il sito in concomitanza dei periodi di transumanza delle greggi.

Dalle analisi archeozoologiche¹⁵ è emerso che le ossa studiate appartengano principalmente a caprini (circa 80%), seguiti da bovini (19%), e da pochi resti di suini (0,9%) (grafico 2).

Il carattere pastorale del VI B1 è sottolineato anche dalla sua economia di sussistenza. I resti faunistici sottolineano la presenza di un allevamento specializzato dei caprini (circa 80%) con un rapporto pecore-capra 1,8:1¹⁶. Questi dati ricalcano e sono in perfetta continuità con quelli

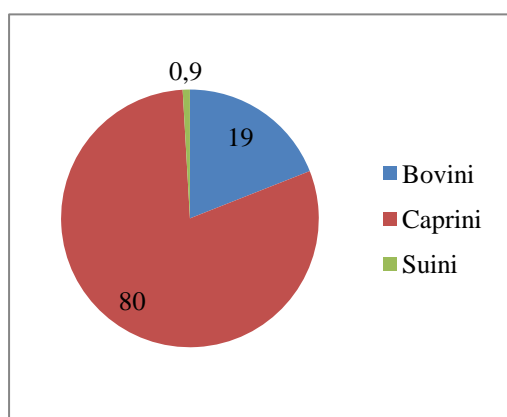


Grafico 2: percentuali resti archeozoologici del periodo VI B1. Dati da G. Siracusano.

riferiti al periodo VI A, infatti si nota che anche durante questa fase l'allevamento era specializzato, esito di un processo di riorganizzazione sociale ed economica messo in atto dall'élite di palazzo¹⁷.

La continuità nei dati archeozoologici tra il periodo VI A e VI B1 (grafico 3) suggerisce che la crisi che distrusse il sistema palatino alla fine del IV millennio potrebbe non aver coinvolto i gruppi pastorali che attorno ad essa gravitavano essendo questi più autonomi nella gestione dei loro mezzi di produzione.

I dati confermano che la maggior parte dei caprini (pecore) era uccisa prima dei 6 mesi, questa scelta riflette una strategia di consumo basata sullo sfruttamento delle greggi per la produzione di latte

più che degli alti prodotti secondari. Per quanto concerne il consumo della carne, si registra una tendenza al consumo delle parti migliori.

L'altro picco di mortalità si registra per gli individui di più di 6 anni di età, il che è perfettamente in linea con l'esigenza di mantenere gli individui femmine in vita per la produzione casearia.

¹⁴ Sadori- Susanna, Giardini 2004.

¹⁵ Dati archeozoologici gentilmente concessi dal dott. G. Siracusano, comunicazione personale.

¹⁶ BARTOSIEWICZ 1998: tab. 2

¹⁷ BARTOSIEWICZ 1998, tab:1

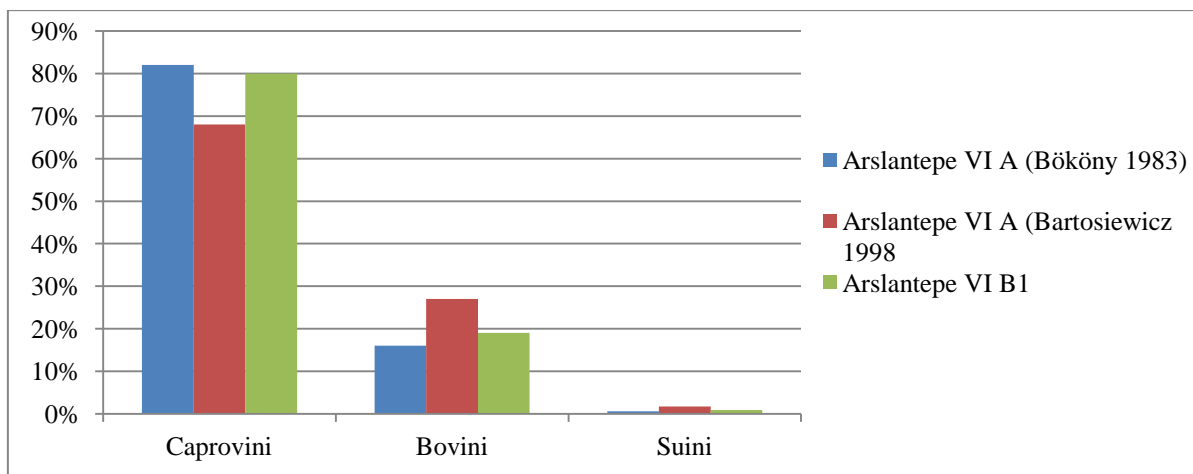


Grafico 3: Rapporto degli assemblaggi faunistici tra il Periodo VI A e il VI B1.

Per quanto riguarda lo stato di conservazione dei resti faunistici, si nota come quelli provenienti dal villaggio siano quasi tutti in stato molto frammentato, i resti ossei sono quasi sbriciolati e questo suggerisce che abbiano subito un processo di cottura molto lento e lungo come la bollitura¹⁸.

I recente scavo del settore più alto del villaggio del VIB1 ha portato alla luce una grandissima quantità di resti ossei compresi in una vasta area aperta (A1325- A1327)¹⁹. I resti sono sparsi in tutta l'area su più strati. La presenza di diversi livelli sovrapposti con tali resti fa supporre che gli eventi che li abbiano determinati si fossero succeduti nel tempo a una distanza precisa e a scadenza regolare. L'area è delimitata da una sorta di recinzione e si estende nelle immediate vicinanze di una grande capanna più volte ricostruita nella stessa zona. I reperti ossei rinvenuti in questo settore rappresentano circa il 70% dei resti faunistici riferibili al VI B1. A livello macroscopico non sono evidenti differenze tra reperti ossei rinvenuti nell'area di scarto rispetto a quelli del villaggio vero e proprio anche se nel settore più alto la composizione dei *taxa* mostra un orientamento preferenziale verso il consumo delle pecore (circa il 93% dei resti)²⁰.

L'immenso accumulo di scarti alimentari fa supporre che tutto il settore fosse connesso allo svolgimento di feste o pratiche di commensalità non domestica. Un' altro elemento a favore di questa ipotesi è che la quasi totalità dei resti di caprini presenta un indice di mortalità molto basso, i resti sono infatti riferibili ad agnelli di un'età compresa tra gli 0 e i 2 mesi. I dati vengono confermati anche dalle analisi dei denti degli animali, che permette di collocare l'uccisione degli animali in un periodo compreso tra la primavera e l'estate, ovvero il probabile periodo di frequentazione da parte dei gruppi pastorali ad Arslantepe. Non sono presenti al contrario uccisioni di caprini compresi tra un'età di tra i 6 e 12 mesi né nell'area alta del tell, né nel villaggio. Questo potrebbe essere connesso a specifiche strategie di gestione del gregge e rispecchiare scelte di tipo culturale. La macellazione e la selezione del tipo di carne da mangiare, sono fortemente legate, come tutte le pratiche alimentari, all'identità sociale ed etnica del gruppo, il mangiare infatti è una vera e propria attività culturale e come tale segue precise regole e gusti.

Solo il 4-5% dei resti ossei presenta delle tracce di combustione, dall'osservazione dei resti faunistici provenienti dal settore alto del tell emerge come solo il 2% delle ossa rinvenute avesse tracce di combustione (di queste il 42% è carbonizzato e il 2% calcinato) rintracciabile su scarti o parti non pregiate. Da questi dati si vince che i resti del "banchetto" non erano

¹⁸ SIRACUSANO, comunicazione personale.

¹⁹ SIRACUSANO- PALUMBI in fase di stampa, dati gentilmente concessi dal dott. Siracusano.

²⁰ SIRACUSANO- PALUMBI in fase di stampa, dati gentilmente concessi dal dott. Siracusano.

molto bruciati, i resti più carbonizzati sono rappresentati da scarti e le parti non commestibili (estremità delle zampe). Tali caratteristiche possono essere riferite ad una tipologia di cottura come la cottura alla brace (arrosto), durante la quale gli scarti erano gettati direttamente nel fuoco provocandone la totale combustione o calcinazione delle ossa eliminate. Una grande differenza tra i resti del villaggio e quelli del settore alto del tell è legato alla distribuzione spaziale. Infatti mentre nel villaggio i resti provengono principalmente da pozzetti di scarto e rifiuti, nell'area A1325-1327 i resti sono sparsi in modo disordinato su tutto il settore senza particolare attenzione all'eliminazione dei resti dei vari "banchetti". La volontà di non separare i rifiuti dallo spazio abitato è un dato di estrema importanza che avvalorava ulteriormente l'ipotesi di un'occupazione non permanente del sito e di un suo frequente abbandono. Gli strati che caratterizzano questo settore sono infatti molto sottili e sovrapposti in modo continuo l'uno all'altro e sono assenti in questa precisa zona, tracce di smaltimento dei rifiuti.

Si nota quindi la compresenza di tipi di cottura differenti localizzate in aree ben precise dell'occupazione del VI B1: tracce di bollitura (frammenti ossei molto frammentari e sbriciolati che favoriscono l'estrazione del midollo) nel villaggio e pratica di arrostiture nell'area alta del tell, in associazione con resti ossei poco carbonizzati e dunque non tenuto a lungo sul fuoco. La presenza di tipi di cottura differenti possono indicare la compresenza di pratiche alimentari distinte: una più "domestica" attestata nel villaggio con le pratiche di bollitura del cibo, e una legata ad occasioni speciali, feste, come testimoniato dai resti rinvenuti nella parte alta del tell. Il ripetersi di eventi rituali e/o banchetti ad intervalli estremamente regolari nel tempo che proseguono per tutto il periodo del VI B1, sottolinea come il sito, anche in seguito al collasso e al crollo del sistema palatino del VI A, rappresentasse un punto centrale di incontro e non un semplice passaggio.

Le pratiche di commensalità comune sottolineano l'aspetto simbolico del sito come punto di incontro e di riunione sancendo la volontà dei diversi gruppi pastorali di ritornare in un luogo "speciale". Il banchetto, come "contenitore" simbolico, è una pratica culturale che permette di unire diversi gruppi che in quel preciso momento, pur mantenendo le proprie identità, si riconoscono in un'entità sociale unica²¹.

Analisi dei dati

L'interpretazione dei dati suggerisce che il tipo di economia di sussistenza fosse basato in primo luogo sull'allevamento di caprini. L'indice di mortalità inoltre sottolinea come fossero destinati alla consumazione principalmente individui maschi di età molto giovane (0-2 mesi). Questo fa supporre che c'era un interesse alto a mantenere in vita le femmine per lo sfruttamento dei prodotti caseari e principalmente legati alla produzione di latte. Il valore degli animali era legato allo sfruttamento dei prodotti secondari piuttosto che al consumo di carne che infatti era limitato e probabilmente gli animali venivano macellati soprattutto in concomitanza di occasioni speciali²².

L'organizzazione sociale, in seguito al collasso del sistema palatino del VI A, si semplifica enormemente. La crisi del sistema proto-statale non deve però aver toccato o alterato il

²¹Le feste e le pratiche di celebrazioni rituali sono sempre accompagnate da abbondanti resti di cibo (prevalentemente carne). Le feste, che solitamente lasciano una grande quantità di resti archeologicamente rilevanti sono spesso identificate anche grazie alla presenza di strutture particolari o monumentali o luoghi simbolici (Dietler 2001; Knight 2001). Nel caso del VI B1 si può ipotizzare che tutta l'area aperta in cui si svolgevano le feste o le celebrazioni avesse un significato particolare per i presenti, il cui valore simbolico poteva essere ulteriormente accresciuto dalla presenza della tomba reale forse visibile ai partecipanti al banchetto. L'assenza di ceramica particolare o di cibi esotici fa supporre che queste feste fossero occasioni per rinsaldare alleanze o per ristabilire rapporti piuttosto che per definire differenze politiche e di status (Dietler 2001).

²² Wissner 2001; Hayden 2003.

sistema economico dei gruppi pastorali che con ogni probabilità gravitavano intorno ad Arslantepe anche durante la fase precedente e che continuano a tornare sul sito.

Nonostante il crollo del sistema palatino Arslantepe rappresenta ancora un centro gravitazionale in grado di attrarre gruppi di pastori non solo per la sua centralità “politica”, ma soprattutto per il grande valore simbolico che il sito doveva aver acquisito nel periodo precedente e mantenuto vivo anche durante il VI B1, accentuando, attraverso la pratica dei banchetti, la costruzione di un senso di appartenenza ad un luogo in cui tornare. . Il frequente sommarsi di abbandoni e rioccupazioni del sito confermano un tipo di occupazione pastorale, con economia specializzata che spingeva i gruppi ad organizzarsi e adattarsi ad attività che richiedevano flessibilità e mobilità territoriale.

Periodo VI B2

Dati Archeobotanici

Durante il Bronzo Antico I (2900-2750 a.C.) il Tell fu rioccupato in modo stabile dopo la parentesi della frequentazione pastorale (VI B1). Fu edificato in questa fase (VI B2) un nuovo villaggio costituito da piccole abitazioni in mattoni crudi. Lo strato del VI B2 coprì definitivamente l'intera area precedentemente occupata dagli edifici pubblici- monumentali del VI A.

Nell'insediamento si possono distinguere aree con differenti destinazioni d'uso per attività inerenti la metallurgia, l'allevamento, la macellazione e per la lavorazione dei prodotti agricoli.

Nella parte più settentrionale dell'area di occupazione è presente un grande muro curvilineo che delimita il villaggio. In tutti gli edifici erano preseti aree distinte funzionalmente. Le stanze sono tutte dotate di panchine lungo le pareti e di attrezzature fisse quali piattaforme, focolari e forni.

Il villaggio fu distrutto da un violento incendio che ha permesso la conservazione in situ non solo dei materiali ceramici e delle strutture, ma anche dei resti botanici. I pavimenti dei vari ambienti e le strade adiacenti le abitazioni del villaggio, al momento dello scavo, erano infatti quasi interamente coperti da grandi quantità di semi e frutti carbonizzati. Visto il loro raggio di dispersione è stato ipotizzato che questi potessero essere stati collocati sui tetti delle case crollati a seguito dell'incendio. L'economia di sussistenza, come confermato dai dati analizzati, era basata principalmente sull'agricoltura e allevamento. Grazie al perfetto stato di conservazione del villaggio del VI B2, distrutto da un violento incendio, è stato possibile raccogliere una considerevole quantità di dati sui resti botanici; i dati raccolti²³ sono provengono da 101 campioni raccolti in 20 differenti ambienti del villaggio del Bronzo Antico I. L'analisi del materiale ha permesso di constatare la presenza di una notevole quantità di cereali e leguminose frammenti tra i resti archeobotanici del villaggio.

La maggior parte dei macroresti rinvenuti nel villaggio del VI B2 sono carporesti di *Pocaceae* (graminacee). Le cariossidi trovate con più frequenza nei livelli del VI B2 appartengono all'orzo (circa il 66% della somma totale dei *taxa* identificati) e il secondo cereale più abbondante è il farro (grafico5).

La base dell'agricoltura durante il Bronzo Antico I era costituita principalmente da cereali e in particolar modo da orzo e farro. Resti di legumi (*fabacee*; grafico 6) sono stati rinvenuti unicamente in due ambienti (grafico 7). L'abbondante distribuzione delle cariossidi di orzo rinvenute in tutti i contesti del villaggio del VI B2, fa supporre che l'immagazzinamento

²³ I dati qui presentati son il risultato dello studio archeobotanico presentato nella tesi di dottorato della Dott. F. Susanna.

fosse domestico²⁴. Tra i materiali identificati va inoltre ricordata la presenza di briciole di panificazione.

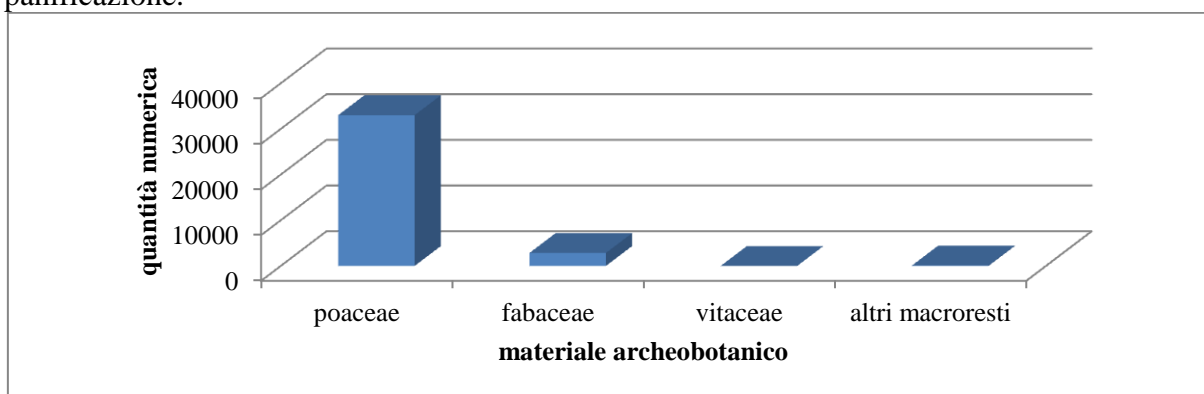


Grafico 4: Materiale archeobotanico identificato in base al numero di macroresti suddiviso per specie

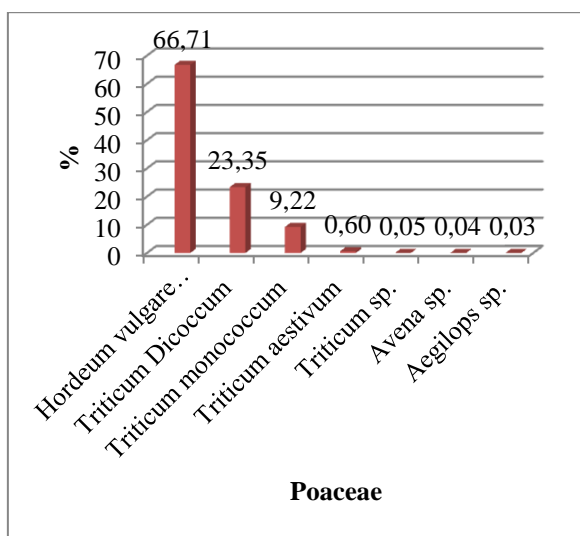


Grafico 5: distribuzione percentuale delle Poaceae.

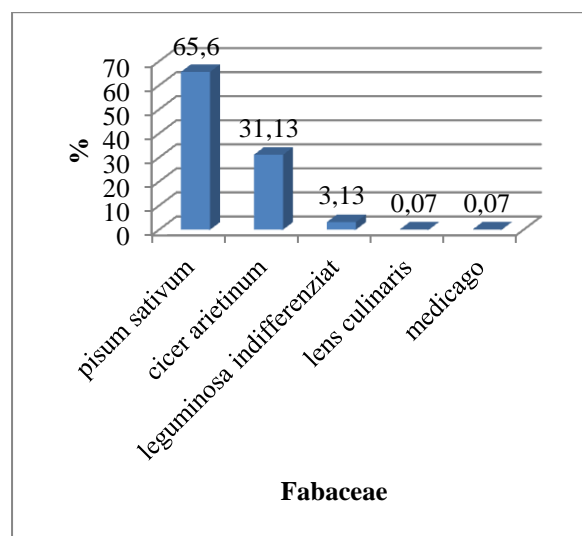


Grafico 6: Distribuzione percentuale delle Fabaceae.

L'analisi ha inoltre permesso di evidenziare, grazie ai dati di scavo, la distribuzione di cereali e leguminose nel villaggio. Oltre ad una maggiore presenza di cereali, è stato possibile identificare con precisione che la presenza delle leguminose è più abbondante in due ambienti: A379 e A472. Sia A472 sia A379 sono localizzati nel settore sud-est del villaggio. Oltre alle leguminose (piselli e ceci) provengono da questi ambienti anche orzo, avena e farro.

²⁴ L'immagazzinamento domestico indica che le singole *household* erano indipendenti economicamente le une dalle altre e l'assenza di un magazzino comune sottolinea l'assenza di centralizzazione economica durante la fase del VI B2. I beni agricoli erano immagazzinati in vani separati dal vano principale dell'unità domestica e l'accesso al magazzino non era immediato, ciò indica che i beni immagazzinati erano celati all'interno della casa. Gli alimenti immagazzinati erano privati e quindi non esposti ad altri. (TWISS 2009).

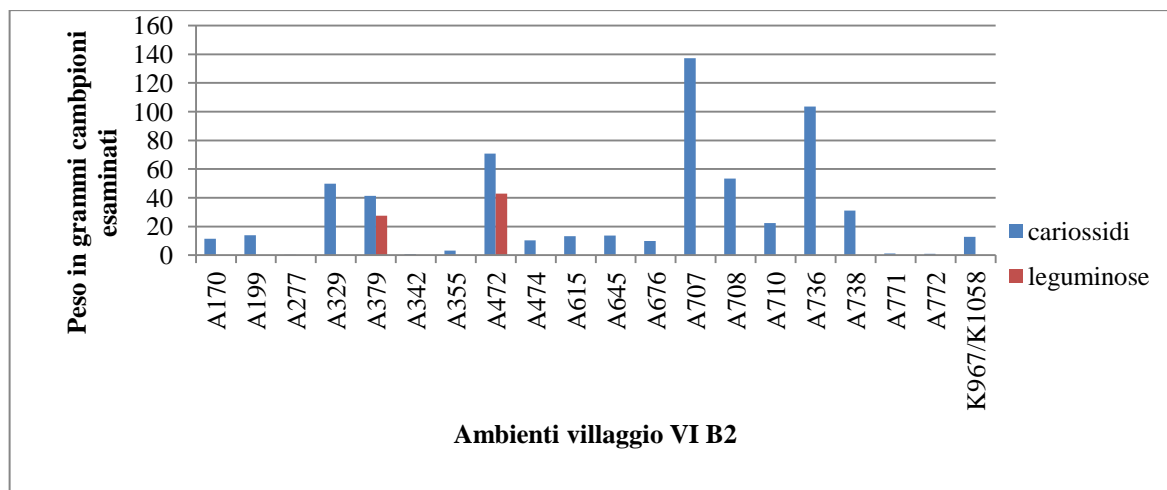


Grafico 7: rapporto della quantità in grammi dei frammenti di cariossidi (per un totale di 601,22 grammi) e leguminose (per un totale di 70,41 grammi provenienti dai campioni) analizzate (dati da F. Susanna tesi di dottorato)

Dati Archeozoologici

I dati relativi alla fauna testimoniano una sostanziale continuità con il periodo VI B1²⁵.

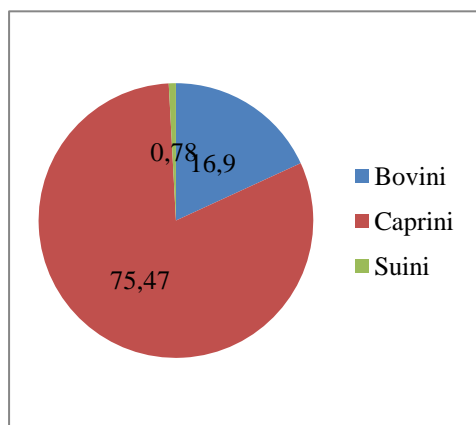


Grafico 8: Arslantepe VI B2, percentuali resti faunistici (Bököny 1983).

Si mantiene stabile anche l'indice di mortalità che predilige la selezione di caprini con età compresa tra 0-2 mesi e si deve notare l'assenza nei resti faunistici di individui con un'età compresa tra i 6 e i 12 mesi. Secondo uno schema già descritto e presentato per il VIB1, ma sotto i 4 anni l'indice di mortalità è piuttosto costante. L'adozione di una tale strategie di sfruttamento delle greggi è legata alla volontà di sfruttare il gregge stesso per tutte le sue capacità (produzione di latte, lana e carne) e non limitare sfruttamento dei caprini solo in ambito caseario.

L'assenza di centri di culto e la presenza di una fossa comune (S216) con i resti di 16 individui e di 334 ossa di animali domestico sottolinea il carattere l'aspetto guerriero della società del VI B2.

Bibliografia	N.	Framm.				Rapp.	
	Analizzati	Bovini	Caprini	Suini	Altro	Pecore:Capre	
Bököny (1983)		3735	16,9	75,47	0,78	4,1	1: 1,5
Batosiewicz (1998)		198	27	70	1,5	0,5	1: 3

Analisi dei dati

L'inizio del Bronzo Antico, e in particolare la fase del villaggio, costituiscono un momento di parziale continuità con il periodo precedente soprattutto per quanto concerne i dati relativi all'allevamento. Il villaggio del VI B2 da un lato presenta un tipo di sfruttamento animale analogo a quello del periodo precedente, ma ciò che muta è l'aumento esponenziale della produzione agricola, in particolar modo di orzo e farro. Il passaggio da una forma di

²⁵ Bartosiewicz 1998 totale di frammenti analizzati 198; Bokony 1983, ha analizzato un totale di 3750 frammenti; Palumbi 2008.

organizzazione socio-economica basata sulla pastorizia specializzata con occupazione occasionale come quella del VI B1, viene soppiantata da occupazione sedentaria con organizzazione e suddivisione delle aree di lavorazione e in cui sono ampiamente riconoscibili le tracce di immagazzinamento domestico della produzione cerealicola. La presenza del grande muro in mattoni crudi dall'andamento curvilineo dello spessore di circa 4 m, dotato di contrafforti interni ed allettato su un basamento in pietra localizzato nella parte più settentrionale del villaggio, fa pensare, soprattutto nella sua prima fase di utilizzo, che fosse presente una situazione di insicurezza e di probabile conflittualità su scala territoriale. Dato questo confermato anche dalla presenza della sepoltura S216, che con ogni probabilità è una fossa comune in cui si riconoscono le tracce di un massacro. L'ipotesi di instabilità e insicurezza è ulteriormente avvalorata dai dati archeologici, infatti nella fasi finali del Bronzo Antico I, dopo la distruzione violenta per incendio del villaggio, (VI B finale) compaiono nuovamente strutture legate ad un tipo di occupazione occasionale evidenziate dal rinvenimento di buchi di palo e dalla preponderanza di ceramiche rosso-nere di matrice est-anatolica. Le continue occupazioni e distruzioni nel sito fanno pensare ad un contatto permanente tra gruppi diversi che frequentavano il sito e che erano portatori non solo di tradizioni culturali diversi, ma di diversi tipi di organizzazione socio-economica.

Periodi VI C- VI D

Dati Archeobotanici

All'inizio del Bronzo Antico II (periodo VI C, 2750-2500 a.C.) l'influenza trans caucasica contribuì a modificare profondamente la cultura e l'organizzazione delle comunità dell'Alto Eufrate. Come sottolineato in precedenza, in seguito al violento incendio che pose fine all'occupazione sedentaria del VI B2, la fase del Bronzo Antico II segnò ad Arslantepe



Figura 7: Arslantepe, periodo VI C, ambiente A607.

l'inizio di una nuova fase culturale. L'occupazione del sito torna ad essere occasionale e gli spazi occupati venivano di volta in volta colmati e riutilizzati. Questa fase, di durata di circa due secoli, si concluse con la costruzione di un gruppo di abitazioni con grandi stanze quadrate (VI D).

La fase finale del VI C rappresenta un momento di particolare importanza dal momento che grazie al rinvenimento di una struttura completamente incendiata (A607) che ha permesso la conservazione

di tutti i materiali *in situ*. Il piano pavimentale, al momento del ritrovamento, era completamente coperto dai resti bruciati del tetto e da vasi frantumati (pentole e giare) oltre ad una quantità di macroresti.

L'analisi botanica ha permesso di identificare circa 13000 semi e frutti carbonizzati. Le cariossidi di orzo (*Hordeum vulgare ssp. distichum*) rappresentano circa il 70% dei resti botanici presenti in A607. Il frumento (*Triticum aestivum*) corrisponde a più del 4% dei macroresti. Orzo e frumento costituiscono la maggior parte dell'intera campionatura. Il farro invece è il cereale meno attestato (*Triticum dicoccum*, meno del 0,3%) e in questo caso si nota una differenza nella produzione rispetto al VI B2.

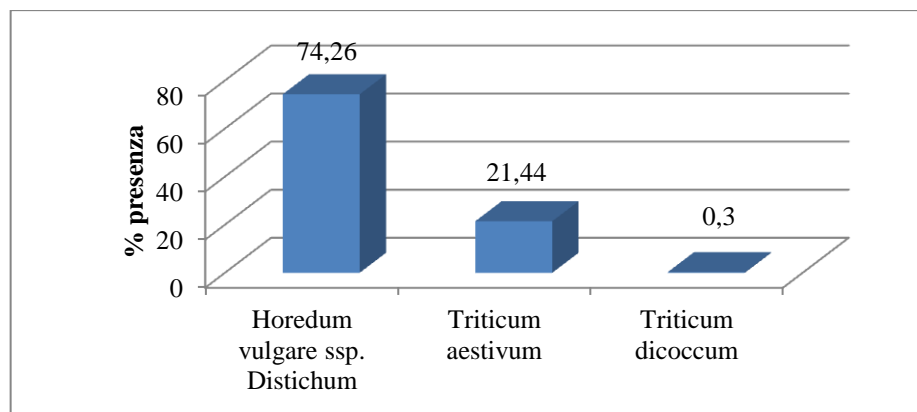


Grafico 9: Distribuzione percentuale dei cereali: orzo, frumento e farro.

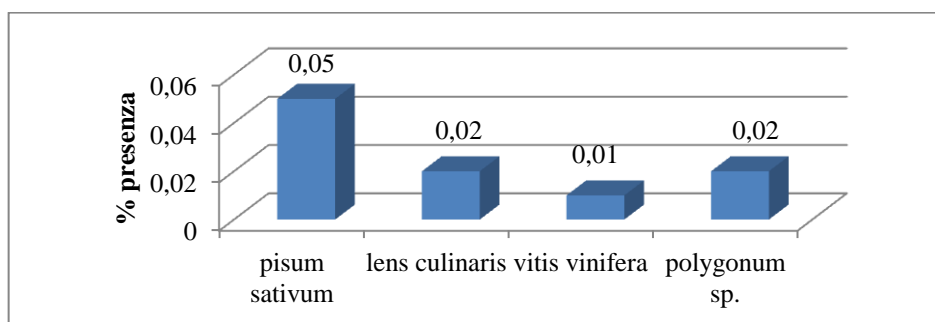


Grafico 10: Distribuzione percentuale dei legumi: piselli e ceci, e degli altri macroresti.

Il secondo ritrovamento dal punto di vista quantitativo è quello dei ceci. Rapportando infatti i rinvenimenti si può osservare come il rapporto di presenza di campioni sia caratteristico e a differenza di quanto osservato nel VI B2, la percentuale di presenza dei legumi siano più abbondante.

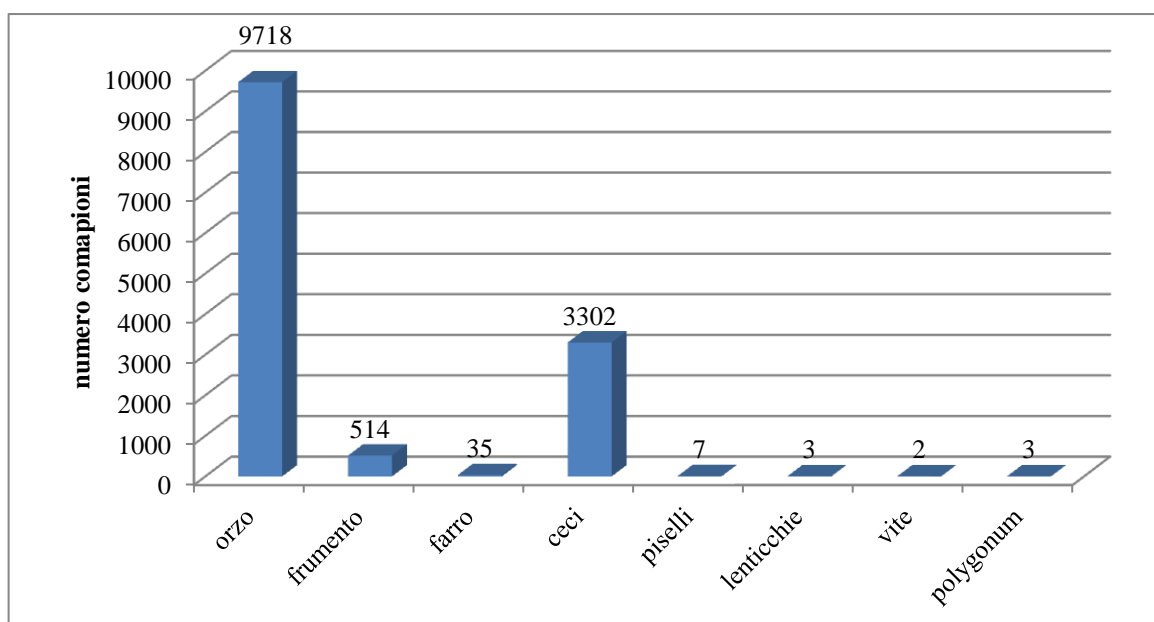


Grafico 11: materiale carpologico identificato.

Dall'analisi dei dati è possibile supporre che in A607 fossero immagazzinati i prodotti agricoli, ciò è testimoniato anche dalla presenza di numerosi vasi da stoccaggio rinvenuti sul

piano pavimentale i fase di scavo. Ciò che sembra emergere dal quadro generale del VI C è scomparire o si trova in modo limitatissimo il farro²⁶.

Dati archeozoologici

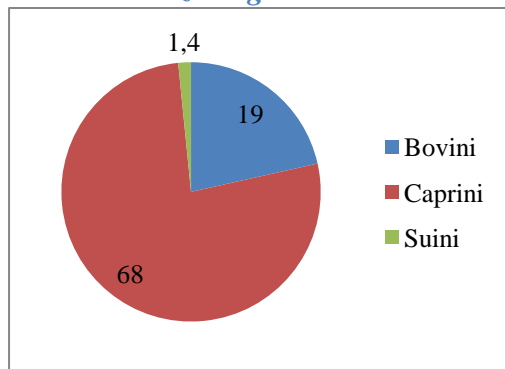


Grafico 12: Arslantepe VI C, percentuale resti faunistici.

I gruppi che si affacciano ad Arslantepe durante il Bronzo Antico II (VI C) sono portatori di tradizioni culturali est anatoliche ma profondamente differenti da quelle che avevano occupato la piana fino a quel momento, essi sono infatti latori di tradizioni e strumentario tecnico nuovo rispetto alle culture precedenti è riscontrabile anche nell'adozione di differenti strategie di gestione del bestiame. Se infatti non sono evidenti macroscopiche differenze tra le componenti faunistiche del VI C rispetto a quelle dei periodi precedenti, mutano le preferenze alimentari e le scelte connesse alla selezione dell'età di

macellazione degli animali. L'indice di mortalità mostra come siano selezionati individui di un'età compresa tra i 6 e i 12 mesi o tra 2 e 3 anni. Tali dati indicano un radicale cambiamento rispetto al VI B1 e al VIB2, periodi durante i quali invece la mortalità era maggiormente concentrata sugli agnelli tra 0 e 2 mesi. Allo stesso tempo aumenta la percentuale dei resti ossei riferibili a bovini, la cui crescita numerica potrebbe essere connessa allo sfruttamento non solo primario (per la produzione di latte), ma secondario (soprattutto come animale da trazione). La stessa tendenza è osservabile per nel Bronzo Antico III (VID), periodo questo caratterizzato da un ritorno ad un'occupazione più sedentaria del sito. Si possono distinguere 3 livelli di occupazione distinti nel Bronzo Antico III: VID 1-2-3. Durante questa fase non si registrano episodi di distruzione e si verifica un riuso e riadattamento delle strutture precedenti con ampliamento dell'insediamento.

Il tasso di resti faunistici ricalca in modo generale quello dei periodi precedenti, con i caprini sempre in maggioranza rispetto alle altre specie. Si registra però un'ulteriore aumento dello sfruttamento dei bovini sempre più impiegati per la produzione di latte e come forza lavoro. Anche in questa fase tornano a mancare i resti di caprini di età compresa tra i 6 e i 12 mesi, presenti invece nel VI C, che sembra a questo punto rappresentare un unicum nella storia del Bronzo Antico I di Arslantepe.

La presenza di strutture permanenti e di capanne, suggerisce il persistere di un'economia basata ancora fortemente sulla pastorizia specializzata con gruppi che dovevano spostarsi sul territorio per la transumanza e parte della popolazione che risiedeva in modo stabile nel sito.

Nella seconda metà del III millennio (VID2-3, grafico 14) si assiste ad un nuovo cambiamento infatti ad Arslantepe si stabilizza un insediamento pluristratificato con economia prettamente agricola anche se la componente nomade e non sedentaria non sparisce ma viene probabilmente integrata nella struttura sedentaria agricola del villaggio.

A livello di resti faunistici, non si notano molte differenze rispetto alle altre fasi del Bronzo Antico, sembra solo aumentare leggermente la presenza di suini in linea con una maggiore stabilizzazione del villaggio e inoltre si avverte un incremento delle capre rispetto alle pecore, fino ad allora base dell'economia pastorale.

²⁶ Da studi archeobotanici (NESBITT 1995), emerge come il farro (*triticum dicoccum* e *monococcum*) tenda a scomparire in modo repentino intono al 3000 nei siti archeologici della Turchia Orientale. L'assenza di farro e la presenza invece più abbondante di legumi potrebbe indicare una strategia particolare nella selezione delle colture. La fase completa di semina e raccolti dei legumi e in particolare dei ceci è più breve rispetto alla fasi di coltura di cereali come il farro.

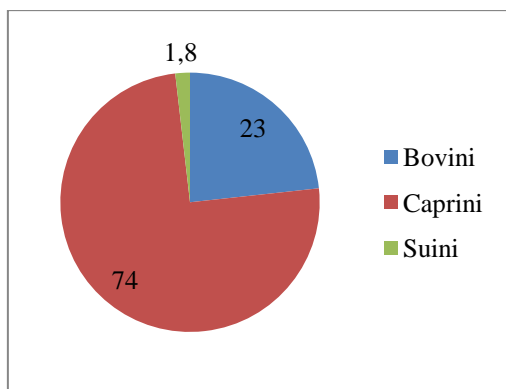


Grafico 13: Arslantepe VI D1, percentuale resti faunistici.

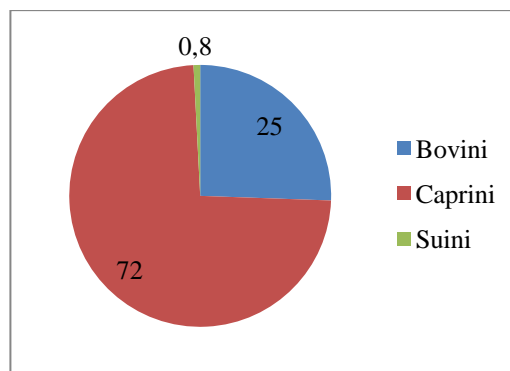


Grafico 14: Arslantepe VI D2-3, percentuale resti faunistici.

Analisi dei Dati

I resti botanici fino ad ora analizzati si riferiscono al periodo VI C e suggeriscono che era praticata l'agricoltura, seppure con scelte in parte differenti rispetto al VI B2. I resti qui presentati provengono da un'unica abitazione (A607) e sono molto abbondanti, indice questo di immagazzinamento e stoccaggio dei beni alimentari. Dalla distribuzione dei resti si può evincere che la casa fosse suddivisa in aree funzionali. Infatti la struttura era fornita di una piattaforma, probabilmente destinata al processamento dei cereali e dei beni alimentari e di un'area per lo stoccaggio, dove sono stati rinvenuti i frammenti di vasi da immagazzinamento. L'economia di sussistenza sembra essere in continuità con quella dei periodi precedenti con una forte valorizzazione per la produzione di orzo.

Confronto dei dati botanici e faunistici nel corso del III Millennio

La comprensione e l'interpretazione dei dati qui presentati sia dei resti vegetali, sia di quelli animali raccolti nelle varie fasi dello scavo e analizzati e studiati dagli specialisti hanno fornito un quadro preciso circa le pratiche agricole e le tecniche di allevamento nel III millennio a.C., dunque sull'economia di sussistenza del III millennio.

Tutti i dati confermano l'assenza nel sistema organizzativo di centralizzazione dei beni e l'insediamento di un sistema egualitario e fortemente domestico (nel caso del VI B2, VIC-D). Tali conclusioni sottolineano come l'economia del III millennio non fosse volta alla produzione di *surplus*, come accadeva nel periodo VI A, ma alla semplice produzione domestica. E' inoltre evidente che le varie popolazioni che si sono succedute nell'occupazione del tell durante il Bronzo Antico hanno adottato strategie di sussistenza che sembrano simili a livello generale, ma che presentano differenze corrispondenti a specifiche necessità o a scelte di tipo culturale con specifico impiego e sfruttamento dei beni primari e pratiche agricole piuttosto diversificate, che possono, come sottolineato già, dipendere da scelte culturali o ambientali. Un esempio può essere fatto con i dati provenienti dai livelli del Bronzo Antico I, dal villaggio del VI B2 con quelli degli strati del VI C, in particolare dalla struttura A607.

Il confronto dei dati botanici infatti offre un interessante indizio circa la variazione delle scelte in campo di pratiche agricole. Si può notare infatti, tenendo conto della diversa quantità di campioni raccolti per i due periodi e la concentrazione negli spazi architettonici, come nel VI C emergano sostanziali differenze nella produzione agricola rispetto al periodo precedente. Si può dire infatti che l'economia di sussistenza era fortemente basata sulla produzione agricola in entrambi i periodi, ma le scelte adottate nella selezione di specie da coltivare sono profondamente diverse. L'unico elemento di continuità è dato dalla preponderante presenza di coltivazione e immagazzinamento di orzo, che sia nel VI B2, sia nel VI C, rappresenta la forma di cereale più attestato (grafico 15).

I campioni del VI B2 si riferiscono ai dati raccolti in diverse abitazioni, mentre quelli riferiti al VI C provengono tutti da un unico contesto: A607.

Un'altra differenza peculiare tra i due periodi è la maggior presenza di frumento (grafico 16) nei contesti del VI C rispetto al VI B2 e la scomparsa quasi totale di farro (grafico 17) nel Bronzo Antico II (VI C).

Nel passaggio tra Bronzo Antico I a Bronzo Antico II è stata documentato un aumento della produzione di legumi (grafici 17-18), in particolar modo di ceci e piselli, mentre le lenticchie sono raramente attestate in entrambi i periodi: dai contesti del villaggio del periodo VI B2 provengono solo 2 campioni; in A607 (periodo VI C) sono stati esposti solo tre campioni di lenticchie.

I dati riportati testimoniano come sempre in società basate su un'economia prettamente agricola, fossero attuate delle scelte produttive diverse che potevano essere legate a scelte strategico-ambientali²⁷ oppure a fattori più socio-culturali.

Comparando i dati archeozoologici provenienti dalle diverse fasi del Bronzo Antico III emerge allo stesso modo un quadro di sostanziale continuità nell'organizzazione e nella gestione degli animali da allevamento a livello generale, ma, come osservato per l'agricoltura si osserva la presenza di specifiche scelte strategiche caratteristiche di ogni periodo e riferibili anche in questo caso a specifici accorgimenti selettivi. In tutto il Bronzo Antico prevale nettamente l'allevamento di caprini, ma con la differenza che alla fine del periodo si predilige l'allevamento della capra alla pecora.

Si può notare come la percentuale dei bovini aumenti con il mutare dell'organizzazione sociale. Infatti in una società, come quella del VI B1, fortemente legata ad un'economia pastorale specializzata, il numero di bovini è molto basso mentre cresce nelle società di stampo sedentario anche se la percentuale alta dei caprini sottolinea il forte valore culturale del consumo di capre e pecore in queste società che prediligevano il consumo di queste carni a quelle dei bovini, perché questi ultimi rappresentavano una risorsa economica anche in quanto forza lavoro.

In seguito al crollo del sistema proto statale del periodo Tardo Calcolitico (periodo VIA) tutte le fasi di occupazione sono state caratterizzate da assenza di organizzazione centralizzata e sistema amministrativo, denotando quindi una profonda semplificazione della struttura economica e organizzativa delle società in questione. Oltre all'assenza di un apparato economico con organizzazione centralizzata scompaiono anche nel III millennio forme di culto e rituali ad esse connesse denotando società di tipo egalaritario più basate su aspetti connessi con il mondo guerriero e delle armi (si ricordino la presenza della tomba reale e della sepoltura collettiva S216), l'unico elemento ricollegabile ad una sorta di pratica "rituale" è legata ai numerosi resti ossei rinvenuti nella zona più elevata del tell, riferibili all'occupazione del VIB1. Non si può in effetti parlare di rito, quanto più di feste o banchetto con il consumo comunitario della carne (prevalentemente pecora) in occasioni particolari. Il valore che poteva avere questo pasto comune poteva essere collegato al voler attribuire un senso di appartenenza comune ad Arslantepe, non intesa solo come luogo di ritrovo per diversi gruppi pastorali, ma come punto di unione di gruppi che pur con forte senso di identità potevano riconoscersi un'identità culturale unica, infatti la componente pastorale ha sempre fortemente caratterizzato la storia occupazionale di Arslantepe sottolineando quanto la compresenza di più gruppi sia stata matrice di commistione culturale e sociale.

La presenza di queste notevoli differenze sottolinea come i gruppi che si sono avvicinati ad Arslantepe fossero portatori di culture distinte anche se facenti parte di uno stesso scenario culturale. Il continuo alternarsi di queste popolazioni ha lasciato profonde tracce a livello archeologico, non solo architettonicamente e nella produzione materiale, ma anche nelle scelte economiche di sussistenza.

²⁷ Vedi nota 26.

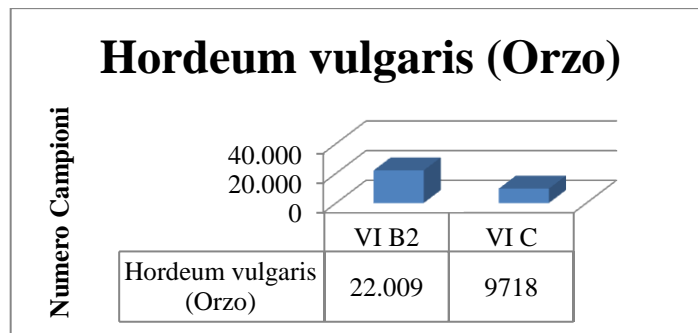


Grafico 15: rapporto campioni di orzo provenienti dai contesti del VI B2 e del VI C.

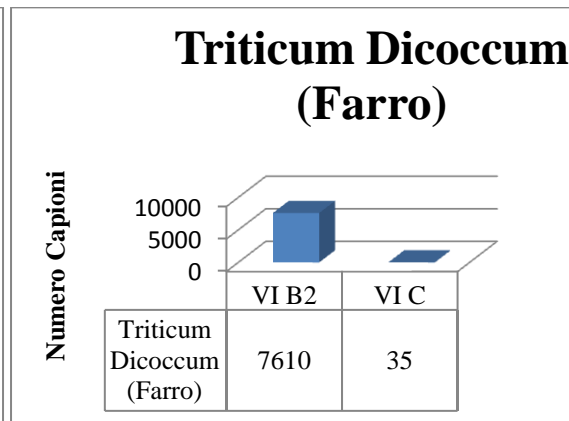
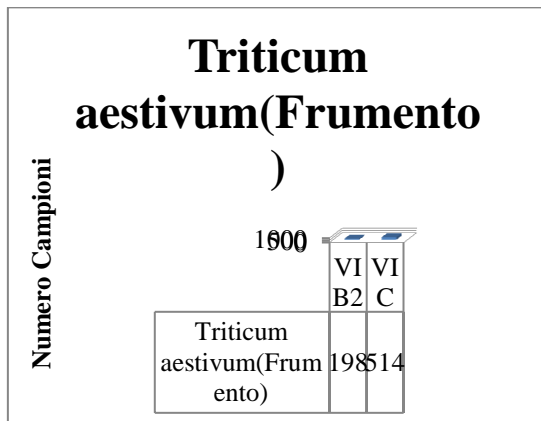


Grafico 16: rapporto campioni di frumento VI B2- VI C

Grafico 17: rapporto campioni di farro VI B2-VIC

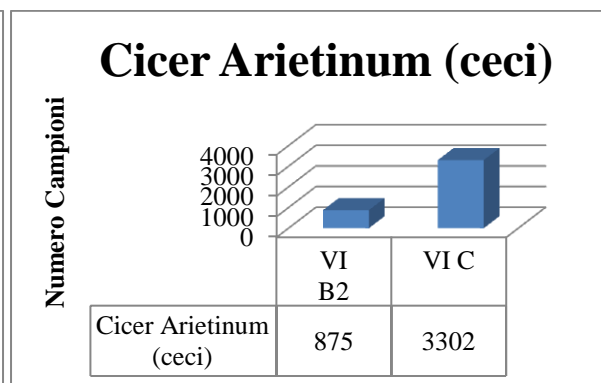
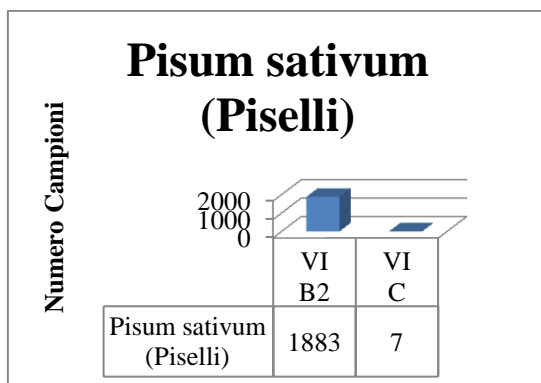


Grafico 18: Rapporto campioni piselli VI B2- VI C.

Grafico 19: Rapporto campioni ceci VI B2- VI C.

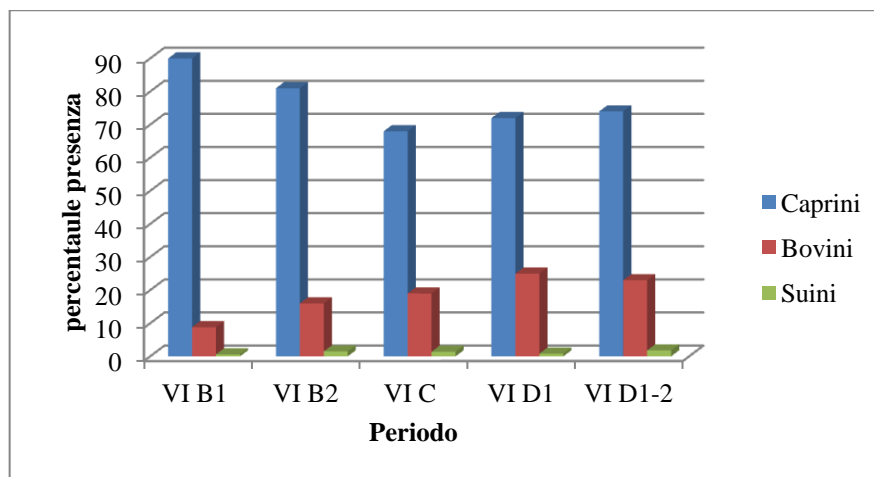


Grafico 20: Arslantepe, percentuali resti faunistici nel Bronzo Antico (I-III).

Capitolo IV

Analisi Funzionale del Repertorio Ceramico ad Arslantepe durante il III Millennio.

La decisione di mettere a punto una classificazione funzionale che ben si adattasse a tutti i periodi è stata necessaria al fine di ottenere un riscontro immediato delle variazioni su lungo periodo delle classi funzionali nel corso del III Millennio.

Il Bronzo Antico ad Arslantepe è un periodo caratterizzato da una storia insediamentale molto varia, con alternanza di occupazioni e abbandoni causati nella maggior parte dei casi da eventi traumatici. L'alternanza insediamentale e culturale si riflette anche nella produzione ceramica. Il continuo mescolarsi di caratteri culturali locali e esterni conferisce al repertorio del III Millennio un carattere multiforme e mutevole. In particolare si osserva una profonda spaccatura culturale nel passaggio dal Bronzo Antico I (VI B1- VI B2) al Bronzo Antico II- III (VI C- D). Con il periodo VI B1 si osserva una profonda cesura rispetto alla tradizione di Tardo Calcolitica sia per tipologia insediamentale, sia per produzione ceramica, tuttavia alcuni aspetti di cultura materiale rimandano alla tradizione locale, soprattutto per quanto riguarda la tipologia e localizzazione dei focolari, la presenza, anche se sporadica di ceramica Plain Simple (tornita). E'probabile infatti che il carattere del periodo VI B1 sia in qualche modo il risultato della combinazione di più tradizioni culturali locali con elementi di derivazione Kura- Araks. Il passaggio al VI B2 segna la ricomparsa di elementi culturali fortemente locali, mentre con la seconda metà del III Millennio lo scenario muta radicalmente, segno di profondo cambiamento culturale e organizzativo.

La creazione di classi funzionali omogenee per il III Millennio ha dovuto perciò tenere conto dei profondi cambiamenti in termini di trasformazioni delle tipologie formali, delle classi di produzione e della variabilità dei set funzionali, durante il Bronzo Antico.

Classi Funzionali

L'elaborazione di classi funzionali generali che possano adattarsi all'intero repertorio del Bronzo Antico di Arslantepe ha richiesto un'attenta analisi delle forme ceramiche e revisione delle tipologie morfologiche relative ai singoli periodi indagati già oggetto di precedenti studi¹.

Si suddivide il repertorio in classi funzionali sulla base di elementi diagnostici quali: classificazione delle forme e dimensione dei vasi, presenza/ assenza di collo (distinto- indistinto) e caratteristiche morfologiche (alto- basso); tipologia dell'imboccatura (ampia); presenza/ assenza di anse/ prese.

- | | |
|---|---|
| A: olle medio- grandi con collo alto
distinto. | M: pithoi e grandi olle da conservazione |
| B: olle medio- grandi con collo corto
distinto e imboccatura ampia. | N: ciotole |
| C: olle con collo indistinto e
imboccatura ampia. | O: tazze |
| D: pentole | P: coppe/calici |
| E: ollette con collo distinto | Q: bicchieri |
| F: ollette con collo indistinto | R: fruttiere |
| G: olle con collo alto e beccuccio | S: bacili |
| H: olle con collo corto e beccuccio | T: coperchi |
| I: bottiglie | U: colini |
| L: bottiglie con beccuccio | |

¹ Palumbi 2008; Piccione tesi di Dottorato; Persiani 1994.

Classi di Produzione

Produzioni Tornite

Le produzioni tornite sono distinguibili sulla base dei trattamenti di superficie in una serie di classi, in base alla resa cromatica e alla presenza o assenza di decorazioni.

La realizzazione al tornio è documentata dalla presenza di tracce di diverso tipo presenti sulle pareti sia interne sia esterne dei vasi lasciate durante le fasi di lavorazione al tornio.

La ceramica chiara tornita *Plain Simple* richiama le produzioni del periodo VI A, dalla quale però si distingue per caratteristiche peculiari. Questa produzione rientra nell'orizzonte ceramico di stampo locale, dal momento che la sua diffusione è attestata in tutti gli insediamenti dell'Anatolia sud-Orientale (a nord e sud del Tauro) e in Siria (piana dell'Amuq, fase G-H) a partire dal primo quarto del III Millennio a.C.².

Le produzioni tornite erano accomunate, oltre che dalla tecnica di manifattura, anche dall'impiego quasi esclusivo di digrassanti minerali. La cottura dei vasi avveniva ad alte temperature (come visibile dalla completa ossidazione della frattura) e per questo la colorazione dei vasi è chiara (bianca- marroncino chiaro- grigia), in alcuni casi, quando gli impasti sono particolarmente fini, ha un suono quasi metallico e il colore della superficie è crema molto chiaro. Raramente le superfici sono lucidate e quasi mai sono brunate³.

La ceramica Metall Ware invece è attestata a partire da Bronzo Antico III rinvenuta in molti siti dell'Anatolia Orientale, originaria dell'area sud anatolica e nord siriana e le forme più comuni sono: bicchieri, ollette e bottiglie senza beccuccio⁴.

Per la definizione di tale classe di produzione si è fatto riferimento alla terminologia utilizzata da Frangipane e Palmieri⁵.

Plain Simple: Ceramica Tornita Fine con impasti minerali (PS)

Il gruppo più consistente nell'ambito della produzione tornita fine è costituito da una produzione caratterizzata da superfici di colore avana chiaro, avana-rosato o avana-grigiastro che presentano pochissimi trattamenti superficiali, solo occasionalmente si ritrovano tracce di leggera lisciatura. Questa produzione è assimilabile alle produzioni *Plain Simple* e *Reserved Slip Wares* diffuse, nel Bronzo Antico I, in tutta l'area dell'Alto e Medio Eufrate anatolico e siriano.

Gli impasti minerali rendono le superfici granulose a causa dell'abbondante presenza di inclusi minerali (in prevalenza calcarei o micacei); sulla base delle dimensioni degli inclusi, tale classe era stata originariamente suddivisa in due varietà, definite come Tornita Fine Grit (*TFG*) e Semi-fine Grit (*SFG*)⁶. Questa classe ceramica è attestata in particolare nei contesti del periodo VI B2 ed è associata alla realizzazione di recipienti per l'immagazzinamento e la conservazione dei cibi solidi e liquidi (*pithoi*, olle grandi e medie, olle con beccuccio, ollette) e contenitori per il consumo (ciotole di vario tipo e di varie dimensioni).

Questa classe ceramica può presentare occasionalmente la decorazione definita *Reserved Slip*, ma con analoghe caratteristiche alla classe non decorata. La decorazione, nei contesti del VI B2 è nella maggior part dei casi applicata sulle olle ma, occasionalmente si ritrova anche su altre forme quali ciotole e bacili.

Ceramica Tornita Fine Figulina (TFF)

Rientra nell'ambito delle produzioni tornite la ceramica figulina, anche se la sua presenza è quantitativamente inferiore a quella della ceramica tornita Plain Simple. La ceramica figulina (fig.

² Braiwood- Braiwood 1960; Palmieri 1985a:205-208; Palumbi 2008.

³ Frangipane- Palmieri 1983:542.

⁴ PERSIANI 1994.

⁵ FRANGIPANE, PALMIERI 1983B: 547-549

⁶ FRANGIPANE, PALMIERI 1983B: 542-547

9, c) è caratterizzata da superfici di colore molto chiaro (solitamente bianco, bianco-verdino o bianco-rosato, crema) ed è realizzata con un'argilla purissima in cui si riconosce la presenza sporadica di inclusi minerali finissimi.

Tale classe ceramica, presumibilmente cotta a temperature elevate, è utilizzata esclusivamente per la realizzazione di contenitori di piccole dimensioni (calici, bottigliette con beccuccio ed ollette con quattro prese). Questi contenitori presentano pareti molto fini e al tatto producono un suono metallico. Anche questa produzione è riferibile all'area dell'Alto e Medio Eufrate anatolico⁷.

Metallic Ware



Figura 8: Arslantepe, bottiglie in Metallic Ware del periodo VI D. Foto da Archivio MAIAO.

I recipienti in *Metallic Ware*⁸ sono presenti in molti siti dell'Anatolia Orientale. Questi vasi sono prodotti con argille molto fini, dure e non presentano inclusi. Il colore di questa ceramica varia dal nero al rosso mattone. Spesso la superficie è rifinita con piccole scanalature. Sporadicamente è attestata la presenza di una decorazione dipinta con sottili linee rosse orizzontali. La caratteristica principale di questa classe ceramica è sonorità metallica dei recipienti. Questo tipo di ceramica è attestato nei contesti del periodo VI D e le forme più comuni sono: bicchieri e olle che possono presentare occasionalmente anche prese forate sulla spalla.

Decorazioni

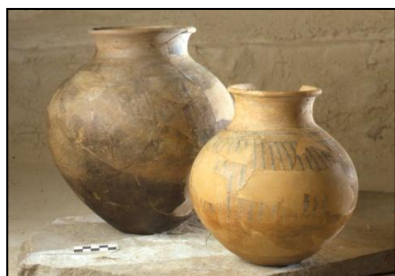
La ceramica tornita fine può avere decorazioni superficiali (anche queste attestate nel repertorio del VI B2) e nel dettaglio può essere presente l'**ingubbiatura rossa** (fig. 9, b), spesso in relazione alle fruttiere. Questa decorazione di colore rosso o marrone era applicata sulla superficie esterna dei vasi che subivano un processo di intensa lisciatura o di brunitura.

Nel repertorio del VI B2 è attestata sporadicamente anche la **ceramica dipinta** (nel dettaglio su un'olletta con 4 prese, su una fruttiera e su alcune olle su piede). Questi vasi sono decorati con motivi geometrici (triangoli, losanghe, scalette, reticoli) di colore rosso o rosso-marrone.

Infine si documenta un altro tipo di decorazione ad ingobbio risparmiato, ovvero la decorazione *Reserve-* o *Reserved-* Slip (fig. 9, a), che riprende una tradizione documentata ad Arslantepe già a partire dalla fase del palazzo (periodo VI A).

Anche all'inizio del III millennio, nelle regioni che costituiscono l'oggetto della presente ricerca questo tipo di decorazione continua ad essere ampiamente utilizzato, rappresentando, con alcune modificazioni rispetto alla fase precedente, uno degli elementi caratterizzanti dell'orizzonte culturale del Bronzo Antico I della Valle dell'Eufrate anatolico e siriano

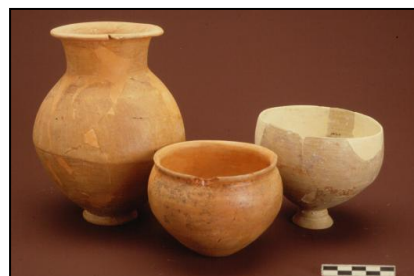
Sulla base di una serie di differenze osservabili, che riguardano sia la tecnica di realizzazione, sia la



a



b



c

Figura 9: Ceramica Tornita fine (Periodo VI B2, Bronzo Antico IB) con decorazione *red-slip* (a); ingobbio rosso (b) e tornita finissima (c).

⁷ ALGAZE 1990; GERBER 2007; THISSEN 1985

⁸ La *Metallic Ware* trovata ad Arslantepe è assimilabile alle medesime produzioni dell'area sud- anatolica e nord siriana. (PERSIANI 1994).

sintassi decorativa, sono stati distinti diversi tipi di *Reserved Slip* ed in alcuni lavori di sintesi sulla base di tali differenze sono stati attuati dei tentativi di definizione di una versione più antica ed una versione più recente di questa decorazione.

La ceramica *Metallic Ware* è raramente decorata con sottili linee rosse dipinte.

TORNITA	VI B1	VI B2	VI C	VI D
Tornita fine	Sporadica	x		
Tornita finissima		x		
<i>Metallic Ware</i>				x

Produzioni non tornite

Una parte consistente delle produzioni ceramiche del Bronzo Antico ad Arslantepe è legata a produzioni non tornite, realizzate interamente a mano.

Nella produzioni non tornite si possono riconoscere varie classi ceramiche accomunate, oltre che dalla tecnica di manifattura, anche dalla composizione degli impasti (con digrassanti sia minerali sia vegetali) ma distinguibili sulla base del trattamento e del colore delle superfici, oltre che per la tecnica di cottura, il grado di finezza e la destinazione d'uso.

Ceramica Rosso- Nera Brunita (RN)

La ceramica rosso- nera è attestata ad Arslantepe a partire dalla fase del palazzo, con alcune sporadiche attestazioni a partire dal periodo VII. La caratteristica principale di questa classe ceramica è la bicromia (ottenuta in fase di cottura) dei contenitori. Il modello di alternazione tra la nel colorazione rossa e nera sulle superfici è tale per cui nelle forme aperte la superficie interna è nera e quella esterna è rossa o rosso-marrone, mentre lo schema si inverte nelle forme chiuse. La gamma funzionale dei contenitori realizzati in ceramica rosso-nera varia in base ai periodi analizzati. Infatti, mentre nel VI B1 la produzione rosso-nera rappresenta la classe ceramica quantitativamente più abbondante e viene usata per tutte le classi funzionali attestate, durante il periodo VI B2 le produzioni rosso nere sono impiegate per la produzione di ciotole (nelle quali entrambe le superfici sono caratterizzate da un'intensa brunitura) ma anche, più raramente, olle di piccole e medie dimensioni (con superficie esterna brunita) e sostegni, su alcuni dei quali è presente anche una decorazione incisa. Durante il VI C si osserva la ricomparsa di abbondante ceramica rosso- nera per la produzione di diverse classi funzionali, mentre nel VI D la presenza della ceramica rosso- nera sembra diminuire a favore di produzioni chiare prodotte a mano, spesso decorate.

La composizione degli impasti è varia. Durante il VI B1 (Bronzo Antico IA) gli impasti possono essere misti (minerali e vegetali) con inclusi fini o grossolani in base allo spessore delle pareti e alle dimensioni dei vasi. Durante il VI B2 (Bronzo Antico IB) la composizione degli impasti analoga a quella della ceramica da cucina (più grossolana), ma la proporzione delle due componenti minerale e vegetale è variabile; anche dimensioni e quantitativo dei digrassanti sembrano variare, cosicché è forse possibile distinguere tra una varietà fine (con presenza non abbondante di inclusi prevalentemente minerali fini) ed una semi-fine (con inclusi minerali più abbondanti di medie e grandi dimensioni e presenza piuttosto consistente di inclusi vegetali). La ceramica rosso- nera del periodo VI C (Bronzo Antico II), per quanto riguarda i suoi caratteri generali, si inserisce perfettamente nel quadro del Bronzo Antico dell'Anatolia Orientale ed è anche questo caratterizzato dal tradizionale contrasto cromatico rosso-nero delle superfici del vaso. Le forme più attestate per questa classe ceramica sono le ciotole, le olle e i pithoi. Una caratteristica distintiva della produzione rosso-nera del Bronzo Antico II è la presenza di orli *rail rim*. Ad Arslantepe sono diffusi motivi decorativi a scanature⁹. Si trovano anche, ollette, tazze, bacili, sostegni e coperchi.

⁹ Palmieri 1967: 142.

Durante il periodo VI D (Bronzo Antico III) le caratteristiche della ceramica rosso-nera presentano una cottura media o scarsa con vari gradi di ossidazione, gli inclusi sono nella maggior parte dei casi misti (minerali e vegetali) e gli impasti risultano più compatti nei vasi con pareti sottili e più grossolani in vasi con pareti spesse. Le produzioni rosso-nera¹⁰ del Bronzo Antico III sono riservate alla produzione di alle ciotole, grandi ciotole o bacili ad orlo rientrante, ollette, pithoi e pentole su sostegno¹¹. In alcuni casi questi vasi possono essere decorati con motivi semplici incisi in alcuni casi riempiti di pasta bianca¹².

La produzione rosso-nera ad Arslantepe sarà caratterizzata, durante l'intero arco del Bronzo Antico, da vasi completamente bruniti e da doppia colorazione delle pareti. Solo durante il VI C la colorazione delle pareti è fissa: la colorazione nera è sempre all'esterno, mentre quella rossa si trova all'interno a prescindere dalla forma del vaso.



Figura 10: Arslantepe, esempi di produzione ceramica Rosso- Nera Brunita dai contesti del VI B1 (1); VI B2 (2); VI C (3) e VI D (4). Foto da Archivio MAIAO.

La classe di produzione rosso- nera rientra in un gruppi di produzioni strettamente connesse all'area dell'Anatolia Orientale ed è tipica del Bronzo Antico con forte rimandi alle produzioni di Transcaucasiche e dell'Iran Occidentale¹³ a un lato e della Siria e Palestina dall'altro (produzioni Khirbet Kherak). In particolare ad Arslantepe le relazioni con la Siria Settentrionale sono sottolineate dalla presenza di decorazioni a rilievo , solcature o incisioni sulla ceramica da conservazione dei periodi VI C e VI D. Si nota anche una stretta somiglianza con la ceramica di Gelinciktepe.

¹⁰ PALMIERI 1969, 1973; Conti 1987.

¹¹ Le pentole su sostegno si distinguono dalle normali pentole per essere costituite da una pentola, spesso di piccole dimensioni, ad un sostegno con delle aperture per il tiraggio (Palmieri 1973, fig. 31: 13; 43:13).

¹² PALMIERI 1973. Fig. 30:3; 31: 1-3; 41:2.

¹³ PALMIERI 1969: 50.

Ceramica nera o grigio-nera (N)

Questa classe ceramica si ritrova principalmente nei contesti del periodo VI B1, ma compare in alcune classi funzionali anche nei periodi VI B2- VIC e VI D. Si caratterizza per la presenza di impasti con inclusi prevalentemente minerali fini. L'uso di questa ceramica era riservato per la produzione di piccoli vasi (ollette e ciotole nel VI B1; ciotole nel VI C). La ceramica nera è sempre brunita e le superfici sono lucide, la ceramica nera è presente in misura nettamente inferiore in entrambi i periodi rispetto alla produzione rosso-nera. Durante il VI B2, come la rosso-nera, viene usata per la realizzazione di ciotole, ollette e sostegni.



Figura 11: Arslantepe, ceramica fatta a mano nera proveniente dai contesti del VI B1 (1); VI B2 (2) e del VI D (3). Foto da Archivio MAIAO.

Ceramica Monocroma marrone avana (M)



Figura 12: Arslantepe, ceramica monocroma del periodo VI B1. Foto da Archivio MAIAO.

Questa ceramica è attestata in tutti i periodi indagati, ma è diffusa principalmente nel VI B1 ed è usata in diverse classi funzionali; si caratterizza per avere superfici spesso ingobbiolate e leggermente brunita in maniera non sempre uniforme¹⁴. La granulometria degli impasti è estremamente varia con inclusi misti sia di natura vegetale, sia minerale. Nel periodo VI B2 è documentata solo sporadicamente, in particolare da un'olletta ed una ciotolina con orlo svasato con un impasto molto fini e superficie marrone rossiccia intensamente brunita. Recente Palumbi¹⁵ ha proposto di usare la definizione "monocroma" per quella ceramica che, presentando impasti, colore e trattamento di superficie simili alle ceramiche da cucina, se ne discostano unicamente per l'assenza di tracce di fuoco e/o attributi funzionali (come le prese nel caso delle pentole) che ne comprovino un utilizzo per la cottura dei cibi.

Ceramica da cucina (KW)

La ceramica da cucina è ampiamente attestata, si tratta di una ceramica usata quasi esclusivamente per la realizzazione di contenitori di forma chiusa con prese triangolari, interpretabili funzionalmente come pentole. L'impasto è semifine o grossolano e la frattura, poco netta, presenta frequentemente un nucleo non completamente ossidato, indicativo di una cottura realizzata a temperature non troppo elevate. Il colore delle superfici è estremamente variabile nell'ambito di una gamma che spazia dall'avana, al marrone, al rosso, al grigio scuro, al nero. Le numerose variazioni cromatiche dipendono certamente dal contatto con il fuoco in fase di utilizzo per la cottura di cibi. La ceramica da cucina è una classe che non sembra essere identificabile nel periodo VI B1, infatti le poche pentole individuate sono prodotte in ceramica rosso-nera e presentano le stesse caratteristiche delle altre categorie funzionali del repertorio. Durante il VI B2, VI C, e VI D,

¹⁴ PALUMBI 2008:225.

¹⁵ PALUMBI 2008: 225-226; 238-244

nonostante la variabilità formale e dimensionale delle pentole, si nota come tutte queste siano prodotte con l'uso di ceramica da cucina.



Figura 13: Arslantepe, ceramica da cucina con tracce da fuoco dei periodi VI B1 (1); VI B2 (2) E VI D(3).

Ceramica Dipinta (D)

Questa produzione si distingue nettamente dalla produzione rosso- nera.

Questa produzione è tipica del Bronzo Antico III dell'Area di Malatya Elazig¹⁶ ed è una produzione locale. Per la sua produzione viene impiegata argilla impastata con sgrassanti minerali fini o semifini, occasionalmente a questi si aggiungono inclusi minerali, che però tendono a non essere più impiegati a partire dal Bronzo Antico III. Il colore varia tra il giallo- rosato chiaro al giallo verdastro¹⁷. Il colore in frattura è solitamente omogeneo, marroncino chiaro. La superficie dei recipienti è quasi sempre trattata per renderli ben levigati, ma non sembra essere effettuata frequentemente la lisciatura. La superficie esterna talvolta presenta un' ingabbiatura chiara oppure l'effetto viene dato da intensa lisciatura che potrebbe provocare una falsa ingabbiatura. La decorazione veniva ottenuta con pittura opaca e con tinture abbastanza diluite. I colori applicati variano dal nero al rossastro.

Durante il periodo VI C le forme predominanti sono principalmente due: olle e ollette a corpo globulare e ciotole di medie e grandi dimensioni (bacili) a bordo rientrante. In entrambi i casi queste forme sono attestate anche nelle produzioni in ceramica rosso- nera brunita degli stessi periodi. La decorazione si trova prevalentemente sulla spalla e il labbro dei recipienti. Le decorazioni sono solitamente caratterizzate dalla giustapposizione di due linee lineari tra le quali si sviluppa un motivo lineare composto da segmenti disposti in modo obliquo. Occasionalmente sul labbro possono essere presenti decorazioni a frange o a trattini.

Questa ceramica dipinta è stata definita *Gelinçiktepe*, il cui nome deriva dal toponimo del sito monofase di Gelinçiktepe¹⁸.

La ceramica dipinta, a partire dall'inizio del VI D¹⁹ sembra subire alcune modifiche, che coinvolgono sia la forma, sia la decorazione. Le forme più rappresentate in questo caso sono di le olle e ollette con collo breve e le olle con collo indistinto. Le decorazioni continuano ad essere presenti sulle ciotole con bordo rientrante; le decorazioni cominciano inoltre a comparire anche sui bicchieri. La decorazione invece varia rispetto a quella attestata durante il VI C. Infatti la decorazione è solitamente dipinta di in nero, marrone o rossiccio su fondo chiaro. In alcuni casi si può notare la presenza di una decorazione bianca tra gli spazi risparmiati dalla decorazione.

¹⁶ PALMIERI 1969: 52.

¹⁷ PALMIERI 1973: 30.

¹⁸ PALMIERI 1967: 136; fig. 18: 1-19, fig. 19: 1-11.

¹⁹ La produzione è fatta a mano, ma non si può escludere che i segni di lavorazione al tornio siano spariti in seguito al trattamento delle superfici (attenta lisciatura che provoca l'illusione di una falsa ingabbiatura).



Figura 14: Arslantepe, ceramica dipinta dei periodi VI C (1- 2) e VI D(3-5), foto da archivio MAIAO.

Le decorazioni sono solitamente limitate alla parte alta del vaso e sono principalmente costituite da gruppi di bande tra cui sono inseriti motivi geometrici vari (motivi a zig- zag, triangolino, trattini verticali). La banda inferiore è solitamente decorata con un motivo a frangia²⁰. Tale produzione ceramica è caratteristica dell'area del Medio Eufrate²¹.

Confrontando la presenza delle classi di produzione si evince che alcune produzioni sono presenti solo in alcuni periodi:

<i>Periodo</i>	<i>Classe ceramica</i>				
	RN	N	M	KW	D
VI B1	x	x	x		
VI B2	x	rara	x	x	X
VI C	x	limitata		x	X
VI D	x	limitata		x	X

In particolare si nota come la ceramica Rosso Nera brunita e la ceramica Nera, siano presenti in tutte le fasi del Bronzo Antico ad Arslantepe; la ceramica da cucina no è presente nella fase del VI B1 e infine al ceramica dipinta è presente in modo abbondante a partire dal Bronzo Antico II e continua anche durante il Bronzo Antico III anche se anche durante il VI B2 sono presenti alcune ollette con decorazione dipinta²²

La distribuzione delle classi funzionali sarà analizzata in dettaglio in seguito.

²⁰ Questa produzione è affine all'orizzonte VI di Norşuntepe (PALMIERI 1973: 50).

²¹ PERSIANI 1994.

²² PALUMBI 2008 fig.6.16: 10.

Definizione delle classi e categorie funzionali.

Nel loro ruolo generale i contenitori ceramici sono “attrezzi”²³. Tutti i vasi hanno una funzione e un'utilità e possono avere diverse forme e dimensioni e ogni tipo di contenuto o occasione d'uso potrebbe richiedere un vaso o un set particolare di recipienti. In casi di studio di carattere etnografico, comprendere l'uso di un vaso è abbastanza semplice dal momento che è sufficiente porre domande e registrare le osservazioni. A livello archeologico invece la comprensione della funzione effettiva di un vaso non è così semplice. Gli archeologi si possono rifare a documentazione testuale, qualora presente, oppure una seconda possibilità è quella di associare il vaso al contesto di ritrovamento ad esempio il ritrovamento di una pentola in prossimità di un focolare è possibile dedurre con certezza la sua funzione.

Si possono usare una serie di procedure analitiche per esaminare la deposizione di residui sulle pareti dei vasi. Un modo per identificare e definire la funzione di un vaso è quella di considerare le relazioni tra forma e dimensioni per comprendere quali potessero essere le funzioni specifiche e quali quelle alternative di un vaso.

Nell'analisi del repertorio ceramico di Arslantepe si cerca di distinguere le classi funzionali applicando le relazioni sopra descritte. Si tenta di elaborare una distinzione generale delle forme e delle funzioni in modo tale da poterla applicare a tutti i periodi presi in considerazione e poter effettuare paragoni e confronti per mettere in evidenza le composizioni dei set funzionali e le eventuali modifiche avvenute nel corso del III Millennio.

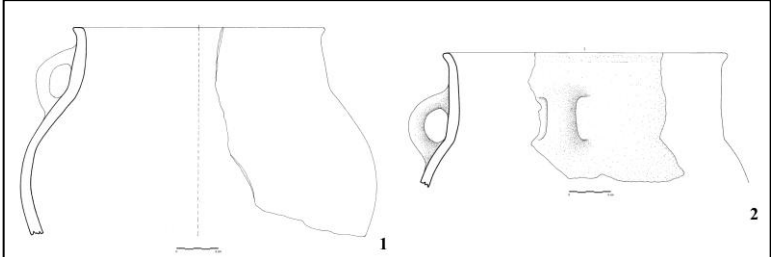
Classe Funzionale	Caratteristiche Morfologiche/Azioni	Ambiti Funzionali ²⁴
A a (olte medio-grandi con collo alto distinto e con anse)	<p>Olle medio grandi con collo alto e base piatta. Il contenuto è accessibile anche se la presenza del collo indica la necessità di controllo del contenuto. Gli orlo estroflessi consentono la copertura del vaso, ma non assicurano una completa chiusura. La base piatta conferisce stabilità al vaso. La presenza di anse facilita la presa. Le anse possono essere usate anche per sospendere il vaso. La presenza di elementi da presa facilita e agevola lo spostamento.</p> <p>La loro conformazione e le caratteristiche morfologiche permettono di supporre che il loro uso fosse connesso ad attività legate alla conservazione (a lungo termine). Le dimensioni di queste rientrano tutte in un <i>range</i> abbastanza omogeneo per tutti i periodi.</p> <p>Durante il periodo VI B1 le olle per la conservazione con prese o anse sono scarsamente conservate. I diametri di apertura sono solitamente compresi da tra i 35 e i 30 (fig. 15, 1-2). Durante questo periodo le olle Aa sono prodotte quasi esclusivamente in ceramica rosso- nera.</p> <p>Durante i periodi VI B2 e VI C e il VI D non sono presenti olle di grandi o medie dimensioni con collo alto e anse, dal momento che durante il VI B2 le olle per la conservazione con collo distinto non presentano mai elementi da presa (né le produzioni tornite, né le produzioni fatte a mano); nel Bronzo Antico II e III (VI C-D) prevalgono le olle con profili continui, con collo indistinto o con spalla carenata.</p>	Conser. L.T. ²⁵ Aridi-Semiliquidi
		

Figura 15: Arslantepe, Olle Classe funzionale Aa del periodo VI B1 (1-2)

²³ Braun1983.

²⁴ La prima definizione si riferisce alla funzione più probabile, la seconda alla funzione alternativa o possibile.

²⁵ Le definizioni “L.T” e “B.T” indicano rispettivamente: conservazione a lungo e breve termine.

Le differenze tra la classe Aa e la classe funzionale A sono: assenza di elementi da presa e in alcuni casi presenza di collo più stretto (in particolare nelle olle del VI B2 (fig. 16:3-5). Le basi di queste olle sono piatte e conferiscono stabilità al vaso.

Si suppone che la funzione specifica di queste olle fosse quella della conservazione a lungo termine di semiliquidi o liquidi. Il collo alto indica la necessità di limitare l'evaporazione e prevenire fuoriuscita di liquidi. L'assenza delle anse indicherebbe che queste olle non venivano spostate troppo frequentemente. E' probabile che queste olle fossero tenute in particolari punti delle case e potessero servire per la conservazione dell'acqua. Le dimensioni maggiori delle olle della classe A rispetto a quelle della classe Aa (olle con collo e con anse) potrebbe dipendere da questo motivo, ovvero dalla non necessità di spostare questi contenitori. Le olle con collo alto distinto sono presenti in tutti i periodi indagati.

Nel periodo VI B1 la classe A è caratterizzata da recipienti con diametro di apertura compresi tra 35- 30 cm (fig. 16: 1-2).

A
(olle medio-
grandi con
collo alto
distinto senza
anse)

Conser.
L.T
Semiliquidi/
Liquidi

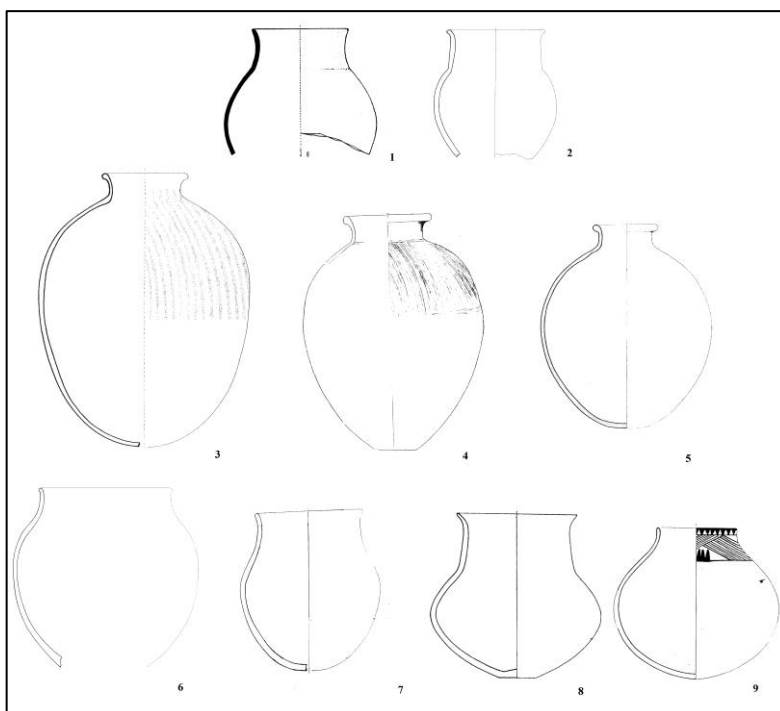


Figura 16: Arslantepe, Olle classe A. VI B1 (1-2) olle in ceramica fatta a mano rosso-nera; VI B2 (3-5) ceramica Plain Simple tornita (con decorazione Red- Slip: 3-4; o senza decorazioni 5); VI C (6-7) ceramica fatta a mano rosso-nera e dai livelli del VI D (8-9) in ceramica non tornita chiara senza decorazioni (8) e con decorazioni dipinte (9) Rapp. 1:4. Immagini da Archivio MAIAO.

Durante il periodo VI B2 la classe A è rappresentata da olle prodotte in ceramica Plain Simple (Tornita fine Grit con e senza decorazione Reserved- Slip, fig. 16: 3-4, o ceramica chiara senza decorazioni, fig. 16: 5; ci sono esemplari in ceramica tornita dipinta) con diametri compresi tra 18 e 16 cm e altezze tra 54, 6 e 46 cm per le olle più grandi; le olle di medie dimensioni presentano diametri tra i 15 e i 12 cm e hanno altezze variabili tra 37 e 29 cm (tipologia Og1-2/ O1-O2 ceramica tornita fine con decorazione Red-Slip O4) ceramica tornita fine dipinta; Piccione²⁶). Sono inoltre presenti alcune olle con collo alto senza prese o anse fatte a mano in ceramica rosso-nera che sembrano riprodurre le forme delle olle della fase precedente²⁷.

Le olle del periodo VI C con collo alto e distinto (fig. 16:6-7) non sono molto frequenti, pochi esemplari (classe RB51-2 di Persiani²⁸) sono sempre prodotte in ceramica rosso-nera. I diametri sono compresi tra i 42 e 35 cm e l'altezza tra 52 e 45 cm.

²⁶ Piccione Tesi di Dottorato, tav. 22-23; 26-29; 32.

²⁷ PALUMBI 2008, fig.6.20: 4.

²⁸ PERSIANI 1994, tav 20.

Il periodo VI D è caratterizzato da alcune olle fatte a mano in ceramica chiara dipinta di medie dimensioni, con diametri tra 36-32 cm e altezze di circa 40-31 cm (fig. 16: 8-9).

Ba
Olle medio-
grandi con
imboccatura
ampia, collo
corto e anse

Il diametro all'apertura ampio permette di controllare e maneggiare facilmente il contenuto. Il collo in questo caso è corto e suggerisce che non dovessero contenere liquidi o non fosse necessario proteggere il contenuto dall'evaporazione. L'eventuale presenza di anse rimanda alla possibilità di spostare (facilmente) i contenitori. E' probabile che queste olle servissero per la conservazione di media/ lunga durata o per il trasferimento di aridi.

Durante il periodo VI C le olle con collo corto e imboccatura ampia non sono molto frequenti e non sono mai di grandi dimensioni, ma sono presenti soprattutto olle di medie dimensioni, con ma diametri di circa 25- 20 cm e altezza tra 27-23 cm.

Il periodo VI B2 non presenta olle con collo corto e anse in ceramica tornita fine o semifine e neppure nelle produzioni fatte a mano²⁹.

Durante il periodo VI C e VI D la presenza delle anse in associazione alla presenza di collo corto non è attestata.

Conser./
trasferimento
Aridi

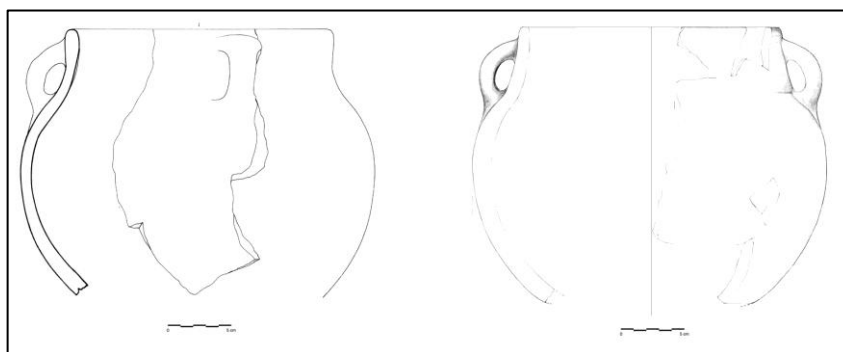


Figura 17: Arslantepe, Olle medio grandi con collo corto e imboccatura ampia e anse, dal contesto del periodo VI B1 (da 334), da Archivio MAIAO.

B
(Olle medio-
grandi con
collo corto e
imboccatura
ampia)

L'accesso al contenuto è buono poiché il collo corto non costituisce un impedimento all'accesso e al controllo. L'assenza di anse implica che questi vasi non dovevano essere spostati frequentemente e l'imboccatura, solitamente costituita da orli semplici o piatti (in particolare nel VI C-D) permette la copertura del vaso. La base piatta conferisce stabilità. La presenza del collo corto indica che questi contenitori erano destinati alla conservazione di aridi. Questi vasi sono attestati in tutti i periodi indagati sia con produzioni fatte a mano sia con produzioni tornite.

Durante il periodo VI B i diametri possono variare da 30 a 22 cm e le altezze sono di circa 35- 32 cm. Le olle della classe B del periodo VI B2 presentano ampiezza diametrale compresa tra 22 cm e 17,9 (solo in un caso un diametro è pari a 37,9 cm). Le olle con collo corto e imboccatura di grandi e medie dimensioni in ceramica Tornita fine o semifine corrispondono alle categoria tipologiche Og3 e O3 elaborate da Piccione³⁰. Non sono presenti olle della classe B fatte a mano (in ceramica rosso-nera brunita o monocroma).

La classe B è ben rappresentata nel repertorio del periodo VI C. Le olle sono prodotte in ceramica rosso- nera brunita o in ceramica monocroma brunita e corrispondono alla classe tipologica RB21 e RB22 proposta da Persiani³¹, le olle sono di medie dimensioni: i diametri di apertura sono compresi tra 35 e 22 cm, le altezze di circa 22-20 cm. Durante il periodo VI D le olle presentano prevalentemente colli corti indistinti.

Cons.
L.T.
aridi

²⁹ Le olle con collo corto del periodo VI B1 provengono dall'Ambiente A334 all'interno del quale erano presenti anche altre due olle con collo corto delle stesse dimensioni, ma senza anse due grandi pithoi in ceramica rosso- nera. La funzione specifica delle olle con anse provenienti da A334 sembra essere stata quella della conservazione di aridi, tuttavia si potrebbe supporre che la loro funzione possibile fosse quella del trasferimento.

³⁰ Piccione tesi di dottorato, tav. 24- 25; 30: 334-336; 31.

³¹ Persiani 1994, tav: 17, 2; 18:1.

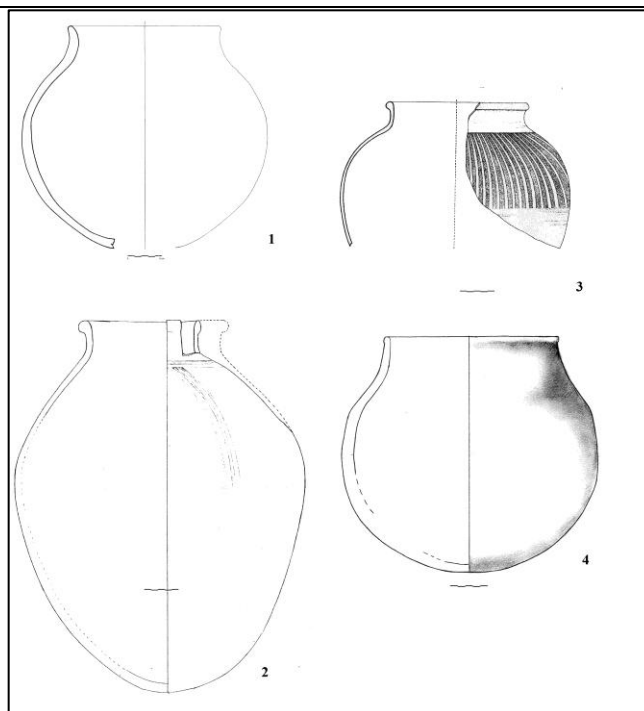


Figura 18: Arslantepe, Olle medio grandi con collo corto e imboccatura ampia. Olle in ceramica rosso-nera fatta a mano del periodo VI B1 (1) e del periodo VI C (4); olle in ceramica tornita con decorazione red-slip del periodo VI B2 (2-3).

La presenza di profili continui permette un buon accesso al contenuto e una facile manipolazione del contenuto. Solitamente questo tipo di olle non presenta anse, occasionalmente si possono trovare delle prese. Gli orli sono solitamente semplici così da permettere la copertura del contenitore.

Non sono presenti anse per cui è difficile pensare che questi vasi venissero spostati frequentemente. La funzione più probabile per questi contenitori è la conservazione di aridi.

Questo tipo di contenitori è frequente nei contesti dei periodi VI C e VI D. Presentano diametri superiori ai 40 cm e altezze comprese tra 46 e 34 cm.

C
(Olle con
collo
indistinto e
imboccatura
ampia)

Cons.
L.T.
Aridi

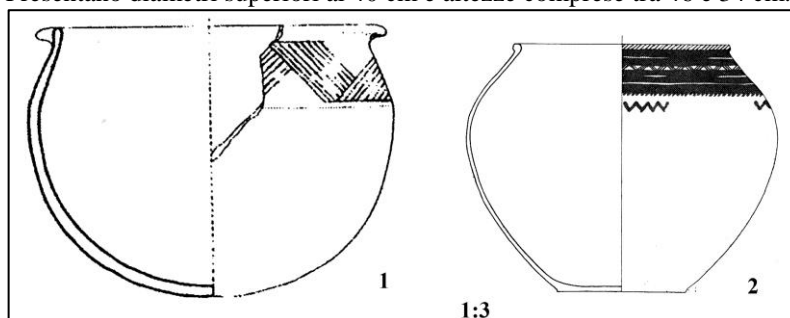


Figura 19: Arslantepe, olle medio- grandi con collo indistinto e imboccatura ampia. Ceramica chiara fatta a mano dipinta dei periodo VI C (1) e VI D (2).

Le pentole possono distinguersi dalla olle per la presenza di prese triangolari o anse associate a tracce evidenti di contatto con il fuoco presenti sulle pareti interne ed esterne del corpo ceramico. La funzione di questi recipienti è la cottura e la preparazione (con fuoco) dei cibi. Durante tutto il Bronzo Antico la forma più tipica delle pentole è quella con profilo a sacco e prese triangolari sull'orlo. Ma sono presenti anche pentole con anse e pentole con profilo sinuoso senza anse. In tutti i casi osservati in associazione a questa forma sono sempre presenti le tracce da fuoco. Solo nel VI B1 la distinzione delle pentole è risultata difficile a causa della polifunzionalità del set ceramico e della colorazione scura delle pareti dei vasi che

D
(Pentole)

Cottura/
Preparazione
(con fuoco)

rendono difficile confermare la presenza di tracce di contatto con il fuoco. Le pentole del VI B2 si distinguono bene dal resto del repertorio ceramico perché le tracce da fuoco sono visibilissime e lo stesso si può dire dei periodi VI C e VI D. Durante il periodo VI D si afferma una nuova tipologia di pentola non attestata precedentemente: la pentola su sostegno con fori per il tiraggio. Le dimensioni delle pentole sono varie ma ciò che pare più interessante notare è che le dimensioni delle pentole aumentano a partire dal VI C, segno evidente di cambiamenti forti nell'organizzazione sociale.

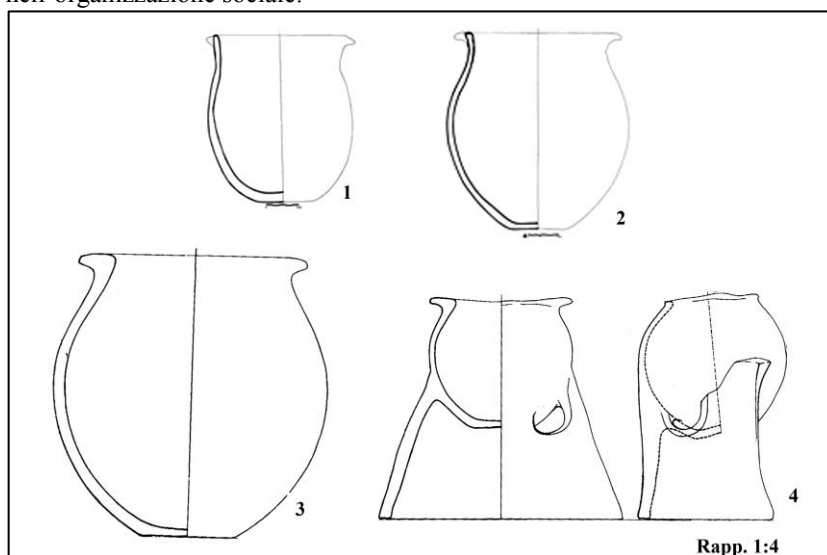


Figura 20: Arslantepe, Pentole con prese triangolari in ceramica Kitchen Ware dei periodi VI B1 (1), VI B2 (2), VI C (3) e pentola su sostegno del periodo VID (4). Da Archivio MAIAO (1.2-3); Palmieri 1974, fig.41:13.

E
(Ollette con
collo
distinto)

Le ollette con collo distinto sono ampiamente diffuse e possono presentare o meno le anse che agevolano la presa, ma soprattutto permettono di poter appendere o sospendere il vaso. Le basi di queste ollette sono sempre piatte e gli orli possono essere leggermente estroflessi. Durante il VI B1 sono presenti sia ollette con anse e prese, sia senza. In questo caso la presenza di bugne potrebbe riflettere più un gusto estetico che una funzionalità. Infatti la funzione delle ollette, sia con anse, sia prive di elementi da presa, sembra collegata al servizio o possibilmente la conservazione di breve durata. Le ollette del VI B1 sono molto simili sia per fattura sia per dimensioni, sono quasi interamente prodotte in ceramica rosso-nera e le altezze sono comprese tra i 18 e gli 11 cm, mentre il diametro di apertura varia tra i 16 e gli 8 cm. Il collo può essere più o meno estroflesso, ma in ogni caso le ridotte dimensioni e la presenza del collo distinto fanno supporre che contenessero sostanze liquide o semiliquide.

Durante il VI B2 le ollette con collo distinto sono molto particolari, infatti sono prodotte in ceramica molto fine (figulina) tornita e hanno 4 presette forate. La loro destinazione d'uso doveva essere particolare anche se non definibile con certezza. Queste ollette rientrano nella classe tipologica OF 1 elaborata da Piccione³². Queste sono estremamente standardizzate sia nei profili sia nelle dimensioni, sia per classe ceramica (figulina bianca e bianca rosata). La funzione di queste ollette era certamente quella della conservazione di piccole quantità di sostanze e le presette fanno pensare che potessero essere appese o sospese, ciò però contrasta con la presenza di basi distinte. Le dimensioni di queste ollette variano pochissimo: l'apertura è compresa tra i 6 e i 9 cm, mentre l'altezza tra i 10 e i 12 cm.

Nel VI C e nel VI D non sono presenti ollette con collo distinto e imboccatura ampia.

Servizio/
Cons. B.T.

³² Piccione tesi di Dottorato, tav. 17.

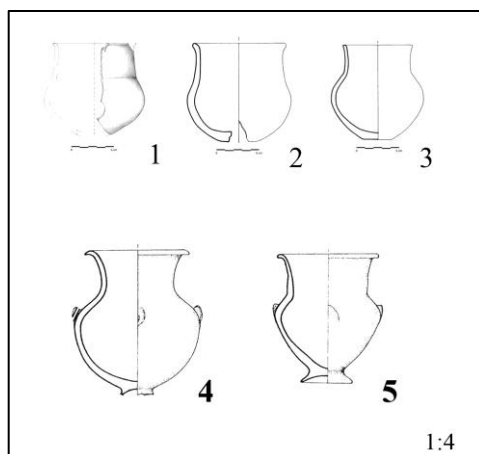
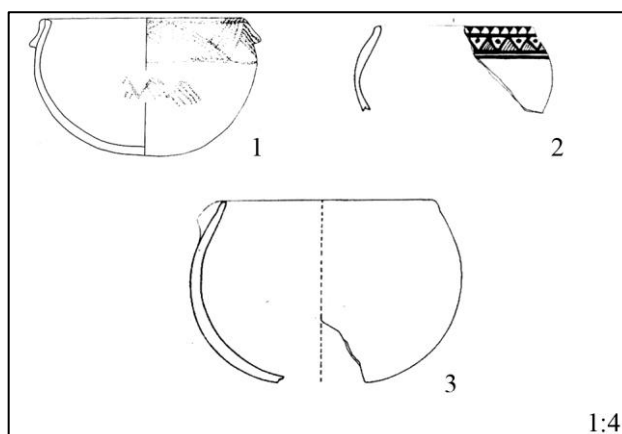


Fig. 21: Arslantepe, ollette con collo distinto in ceramica rosso- nera brunita (1-3) del periodo VI B1 e in ceramica fine figulina del VI B2 (4-5).

Le ollette con collo indistinto sono presenti in particolare nei contesti dei periodi VI C e VI D. Le ollette di questo periodo presentano imboccature molto ampie con rapporto diametro di apertura e diametro massimo inferiore a 1. Nella maggior parte dei casi le pareti sono rientranti e gli orli introflessi. Questa caratteristica non permette di chiudere le olle, la copertura stessa risulta improbabile. Alcune ollette presentano anse o prese sull'orlo che facilitano lo spostamento dei recipienti. Le imboccature ampie consentono un buon controllo del contenuto, che può essere manipolato facilmente. Le dimensioni delle olle sono abbastanza standardizzate: durante il VI C orli variano tra i 15 e i 9 cm. Le altezze tra i 12 e i 7 cm. Durante il VI D (1-2-3) sono presenti ollette che possono presentare o meno prese sull'orlo. Le prese non sono forate per cui è non servivano per appendere il contenitore, quanto è più probabile servissero per agevolare la presa del recipiente. In ogni caso le ollette del Bronzo Antico II e III presentano diametri massimi inferiori ai 22 cm.

F
(Ollette
con collo
indistinto)



**Servizio/
Conserv.
B.T.**

Fig. 22: Arslantepe, ollette in ceramica chiara fatta a mano dipinta del periodo VI C (1) e del periodo VI D (2-3), con un esempio di olletta in ceramica rosso- nera del periodo VI C (4).

G
(Olle con
collo alto e
beccuccio)

Le olle con beccuccio sono caratteristiche del periodo VI B2³³, dal periodo VI B1 proviene unicamente un frammento proveniente da un pozzetto di scarto con diametro non ricostruibile. Durante il VI C e D non sembrano essere presenti olle con collo alto e beccuccio, le uniche olle (di medie e piccole dimensioni) con beccuccio sono attestate nel periodo VI D (classe H), ma presentano il collo corto o

**Sevizio/
Conserv.
B.T.
Liquidi**

³³ Piccione 2010.

indistinto e il beccuccio si trova sull'orlo o immediatamente sotto l'orlo. Le olle con collo alto e beccuccio del periodo VI B2 presentano diametri di circa 11, 6- 10, 5 con evidente restringimento alla base del collo (diametro massimo di circa 20 cm, rapporto diametro massimo/ diametro all'imboccatura 1:2). Le olle con beccuccio della classe funzionale G corrispondono alla classe tipologica OB (1-2-3) proposta da Piccione nella sua tesi di Dottorato³⁴. Non sono presenti elementi da presa su queste olle e l'altezza, quando ricostruibile, è di circa 27- 30 cm. Si tratta di olle di medie dimensioni che con ogni probabilità dovevano contenere liquidi, come suggerisca la presenza del beccuccio. Tuttavia l'assenza di elementi da presa fa supporre che potessero essere usate per la conservazione (a breve termine) di liquidi. La presenza del collo alto e degli orli semplici potrebbe suggerire che queste olle potessero essere coperte. Tuttavia non è definibile con maggiore precisione se la funzione effettiva di queste olle fosse legata alla conservazione o al servizio di liquidi.

Tutte le olle del VI B2 provengono da strutture domestiche e sono prodotte in ceramica Tornita Fine con inclusi minerali.

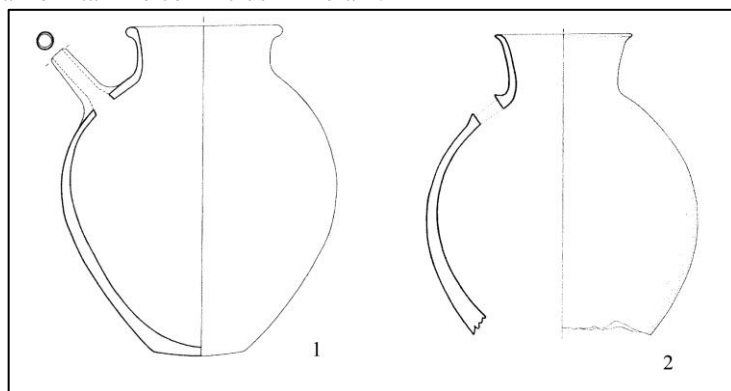
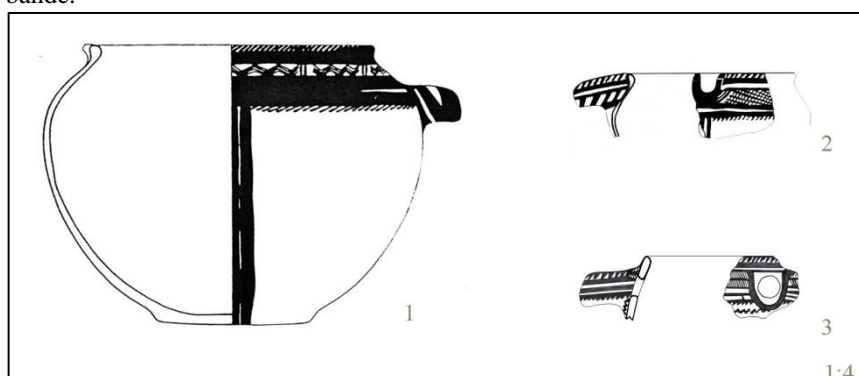


Fig. 23: Arslantepe, olle con collo alto e beccuccio in ceramica TFG dai contesti del villaggio del VI B2. Immagini archivio MAIAO.

Le olle con collo corto o indistinto con beccuccio sotto l'orlo sono tipiche del periodo VI D. Si possono trovare di piccole e medie dimensioni. L'imboccatura è ampia e la presenza del beccuccio doveva servire per versare il contenuto che quindi era liquido o semiliquido. I diametri delle olle di medie dimensioni sono di circa 20 cm (diametro massimo circa 25-23 cm) e le altezze tra 24 e 19 cm. Le olle di piccole dimensioni hanno diametro di circa 12 cm e sono alte una decina di cm. Le olle con beccuccio sono sempre in ceramica chiara dipinta con motivi geometrici compresi tra bande.

H
(Olle con
collo
indistinto e
beccuccio)



**Servizio/
Trasferimento**

Figura 24: Arslantepe, olle con beccuccio, collo indistinto. Periodo VI D. Rapp. 1:4.

La funzione più probabile per queste olle potrebbe essere quella del servizio di beni liquidi o semiliquidi vista la presenza del beccuccio. I profili globulari potrebbero facilitare l'inclinazione del vaso. Ma la presenza di diametri di apertura ampi non

³⁴ Tav. 19: 269-274;

sembra conforme alla conservazione, seppur di breve durata, di sostanze liquide. I beccucci di queste olle sono abbastanza ampi e forse potevano servire più per versare sostanze semiliquide che sostanze liquide. La destinazione d'uso non sembra definibile con certezza, ma certamente non servivano per cuocere o per conservare beni per lunghi periodi. Le altre possibili funzioni probabili sono : servizio e trasferimento. Il consumo collettivo non sembra ipotizzabile perché la presenza dei beccucci prevedono l'uso di un altro contenitore in cui si versa la sostanza presente nell'olla. Si potrebbe anche pensare che le olle della categoria H potrebbero essere state usate per contenere aridi (presenza di beccucci ampi), che dovevano essere prelevate con attenzione.

I (Bottiglie)

La destinazione funzionale delle bottiglie è certamente quella del servizio di liquidi e come funzione secondaria quella di conservare per breve termine i liquidi stessi. Arslantepe le uniche bottiglie senza beccuccio provengono dai contesti del VI D e sono prodotte in Metallic Ware. Hanno il collo stretto lungo (diametro di apertura 3-5 cm) e svasato per facilitare la fuoriuscita del contenuto, i profili sono ovoidali e la base piccola (per permettere una più facile inclinazione del vaso). Non sono particolarmente grandi, le altezze variano da un massimo di 16 cm a 12 cm.

Servizio Liquidi

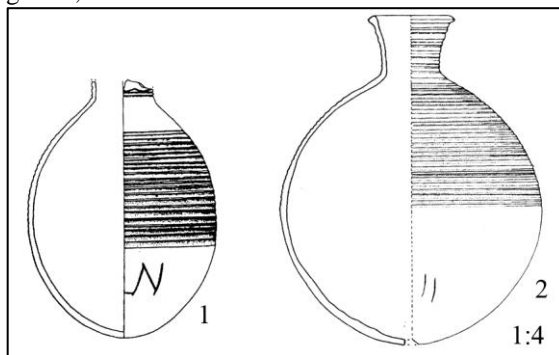


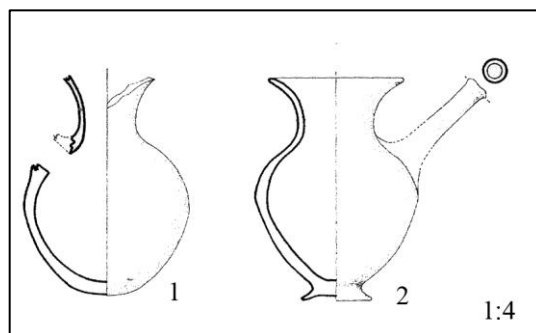
Figura 25: Arslantepe, bottiglie in Metallic Ware del periodo VI D.

Le bottiglie con beccuccio sono presenti nei contesti del VI B2.

La presenza del beccuccio potrebbe dipendere dalla necessità di controllare maggiormente la fuoriuscita del contenuto. Durante il VI B2 le bottiglie hanno l'imboccatura stretta e sono sempre di piccole dimensioni (diametri tra 2 e 8 cm; altezze tra 16 e 11 cm)³⁵.

La classe L corrisponde alla classe tipologica BO (1-2-3*) di Piccione³⁶.

L (Bottiglie con beccuccio)



Servizio / Conserv. B.T. Liquidi

Figura 26: Arslantepe, Bottiglie con beccuccio del periodo VI B2 in ceramica Tornita fine grit.

³⁵Le dimensioni sono molto simili alle dimensioni delle bottiglie in Metallic Ware, forse l'uso, anche in periodi diversi di stesse capacità e dimensioni, risponde a necessità specifiche. (ad esempio ancora oggi la dimensione standard di una bottiglia è 1- 1,5 litri).

³⁶ Tesi Dottorato.

M
(Pithoi e
grandi olle
da derrata)

Conserv.
L.T

I pithoi e le grandi olle sono presenti in tutti i contesti del Bronzo Antico eccetto che nel periodo VI B2³⁷. La funzione dei pithoi è certamente la conservazione a lunga durata di grandi quantità di sostanze. In presenza di silos o installazioni per la conservazione degli aridi le grandi olle per la conservazione o pithoi sono meno diffuso. I pithoi sono presenti in tutti i contesti del Bronzo Antico eccetto che nel periodo VI B2, periodo durante il quale pressoché ogni strutture domestica era fornita di installazioni per la conservazione di derrate alimentari.

I pithoi dei VI B1 hanno diametri ampi (46- 38 cm) e altezze superiori a 70 cm. Tutti i pithoi sono in ceramica rosso- nera brunita.

I contenitori per derrate del periodo VI C, in ceramica rosso- nera brunita, hanno il diametro massimo superiore a 36 cm e le altezze superiori a 60 cm, corrispondono alla classe RC (11-21-31-41-42) di Persiani³⁸. Possono essere presenti decorazioni incise in stile lineare- geometrico localizzate tra la spalle e l'orlo. Anche i pithoi del periodo VI D sono prodotti in ceramica rosso-nera brunita i profili possono variare da forme ovoidali allungate con collo leggermente distinto, base distinta ed espansa, a forme più tondeggianti, su alcuni di questi pithoi possono essere presenti decorazioni incise (linee a zig-zag, minuti elementi geometrici)³⁹. I diametri variano da 40 A 27 cm, e le altezze sono comprese tra 97,5 e 75 cm.

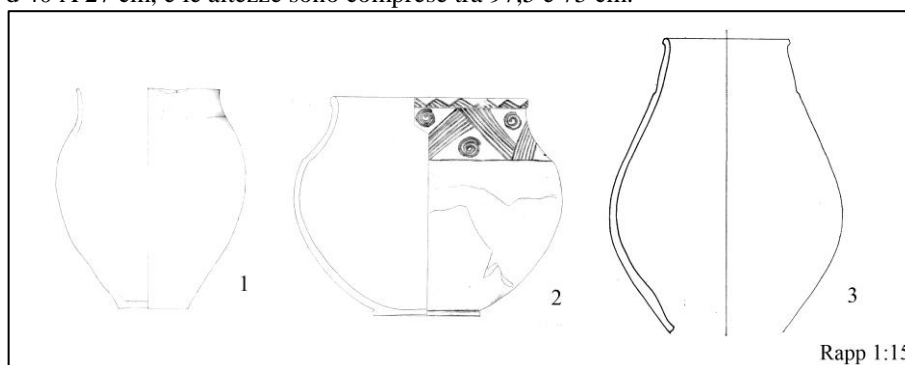


Figura 27: Pithoi in ceramica rosso- nera dei periodo VI B1(1), VI C (2) E VI D(3).

N
(Ciotole)

Consumo

Le ciotole sono presenti in tutti i contesti del Bronzo Antico anche se durante il VI C le ciotole di piccole dimensioni sono meno diffuse. Le ciotole sono contenitori con il diametri all'imboccatura ampio, poco profonde. La possibilità di accedere al contenuto è immediata e la base piatta conferisce stabilità. Sulle ciotole possono essere presenti delle piccole anse, presette o bugne che permettono di sospendere o appendere il recipiente, questa caratteristica è tipica delle produzioni in ceramica rosso- nera brunita del periodo VI B1. Durante questa fase le ciotole sono morfologicamente varie, ma rientrano tutte in un'unica classe funzionale. I diametri di apertura variano da 12 ai 20 cm per le ciotole più grandi e le altezze tra 8 e 13 cm. Durante il VI B la classe funzionale N è caratterizzata da diverse produzioni: ciotole in ceramica tornita fine (classe tipologica B1- B2- B3 di Piccione); ciotole in ceramica rosso- nera. Dimensioni rispecchiano quelle della produzione del VI B1. Durante il VIC le ciotole sono meno diffuse rispetto ai periodo precedenti (analizzati 14 ciotole). Corrispondono alla tipologia RP (11-12-13-14-15-21) di Persiani. Le dimensioni si mantengono sempre proporzioni dei periodi precedenti.

Durante il VI D la classe N è rappresentata da ciotole in ceramica rosso- nera, ceramica chiara dipinta fatte a mano. Le ciotole di questo periodo hanno l'orlo introflesso.

³⁷ La conservazione delle derrate alimentari avveniva in silos presenti all'interno delle installazioni domestiche.

³⁸ PERSIANI 1994.

³⁹ Solo in un caso i disegni sembrano rappresentare in modo stilizzato animali, PALMIERI 1973, tav. 46, 6).

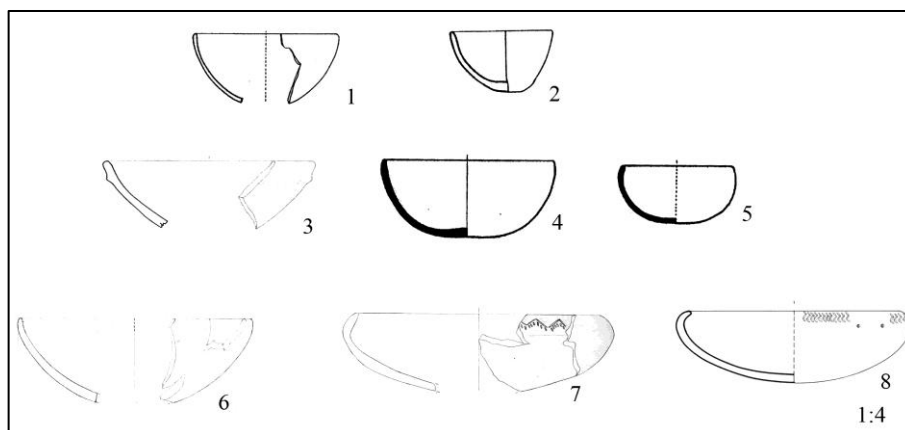
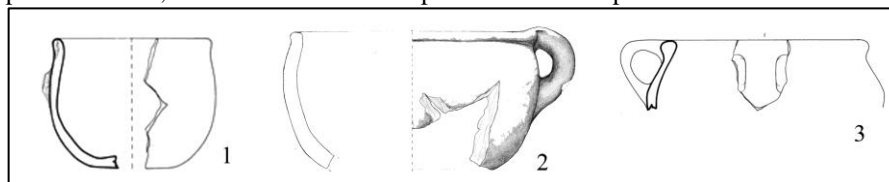


Figura 28: Arslantepe, Ciotole in ceramica rosso- nera dei periodo VI B1 (1-2); VI B2 (4-5); VI C (6) , in ceramica tornita fine grit del VI B2 (3), e in ceramica dipinta chiara del periodo VI D (7-8). Immagini archivio MAIAO.

Le tazze, presenti in tutto il Bronzo Antico, sono caratterizzata dalla presenza di un'ansa che finisce sull'orlo. Le tazze sono prodotte in ceramica rosso- nera nei periodo VI B1, VI C e VID. Non sono presenti tazze nel periodo VI B2.

O
(Tazze)



Cons.
Liquidi

Figura 29: Arslantepe, tazze in ceramica rosso-nera dei periodo VI B1 (1), VI C (2) e VI D(3).

La classe funzionale P rimanda a pratiche di consumo di liquidi. Le coppe e i calici non sono presenti nei contesti del VI B1, ma sono molto diffusi nel villaggio del VI B2. La loro presenza in associazione a bicchieri e fruttiere rimanda alla diversificazione del set in associazione alle occasioni d'uso o allo status delle persone che li usavano. Le dimensioni sono ridotte con diametri tra 12 e 5,8 cm; altezze 8-6 cm). La classe corrisponde alla tipologia formale di Piccione C (1a, 1b, C2, C3) per le coppette e alla tipologia CA (1a, 1b)⁴⁰. Le coppe sono prodotte in ceramica tornita fine solitamente senza decorazioni, che, quando presenti sono decorazione riserve slip (solo una coppetta presenta decorazione dipinta). I calici sono prodotti prevalentemente in ceramica tornita figulina.

P
(Coppe/
Calici)

Cons.
Liquidi
**"Occasioni
Speciali"**

⁴⁰ PICCIONE tesi dottorato tav. 7-14.

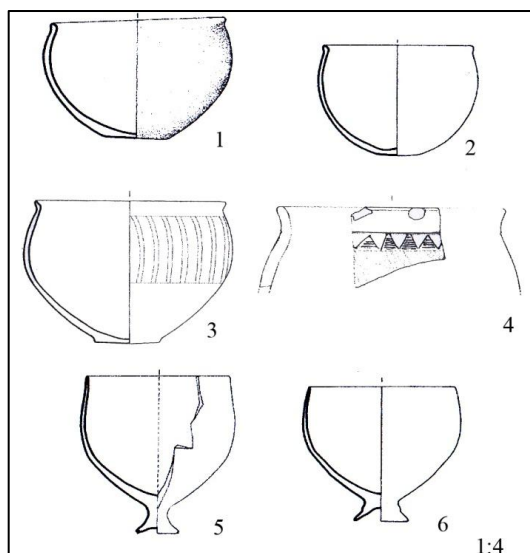


Fig.30: Arslantepe, coppe e calici in ceramica fine tornita del periodo VI B2.

Unica funzione possibile: consumo di liquidi. Sono attestati in contesti domestici, potrebbero aver avuto un ruolo di differenziazione di status (genere- età), ma non sembrano necessariamente legati a occasioni speciali. Non sono particolarmente diffusi.

Nel periodo VI B1 i bicchieri sono in ceramica rosso- nera (non torniti), nel VI B2 in ceramica monocroma grossolana fatta a mano, nel periodo VI C i bicchieri possono essere in ceramica monocroma marrone oppure in ceramica rosso nera fatti a mano. Nel VI D sono pochissimi i frammenti di bicchieri in ceramica rosso-nera e prevalgono (ma sempre in quantità limitate) le produzioni in Metallic Ware e in ceramica chiara fatta a mano.

Q
(bicchieri)

Cons.
Liquidi

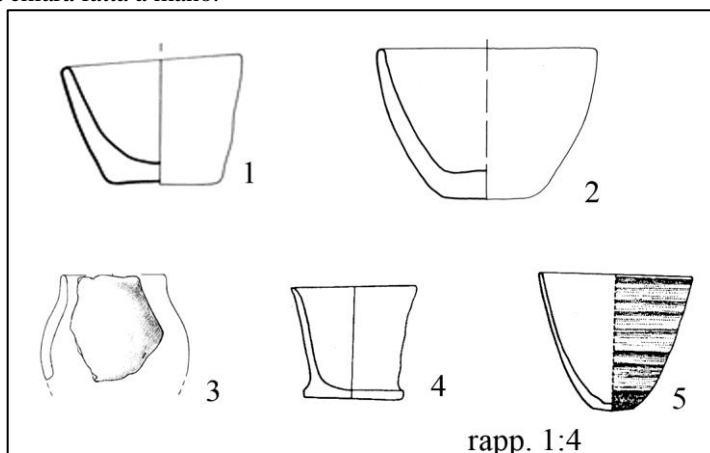


Figura 31: Arslantepe, bicchieri del Bronzo Antico in ceramica rosso nera fatta a mano (VI B1, 1; VI C, 2;), in ceramica monocroma fatta a mano (VI B2, 2), in ceramica chiara fatta a mano (VI D, 4) e Metallic Ware (VID, 5).

R
(Fruttiera)

Le fruttiere sono attestate unicamente in alcuni contesti (VI B2) e la loro presenza è doppiamente funzionale e significativa. Se da una lato rimandano al pratiche di consumo di liquidi, dall'altro si differenziano dai comuni bicchieri perché indicano una destinazione d'uso non associata a pratiche commensali quotidiane.

Le fruttiere sono tutte prodotte in ceramica tornita fine con inclusi minerali, occasionalmente possono essere dipinte. I diametri di apertura sono di circa 20- 15 cm (leggermente superiori in media rispetto alle ciotole dello stesso periodo in ceramica rosso-nera).

Cons.
Liquidi
"Occasioni Speciali"

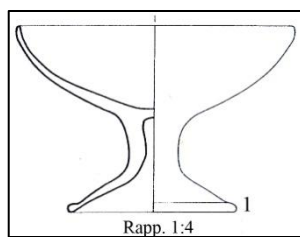


Figura 32: Arslantepe, Fruttiera del periodo VI B2.

S
Bacili

Preparaz./
Servizio

I bacili sono attestati in tutti i livelli di occupazione del Bronzo Antico, solo il VI B2 non presenta bacini. Gli ambiti funzionali a cui questi vasi potrebbero essere connessi, è quella della preparazione del cibo o al servizio. Presentano infatti basi piatte che conferiscono stabilità, diametri d'apertura ampi per permettere facile accesso e manipolazione del contenuto. Si definiscono bacini tutte le forme aperte con diametri superiori ai 25 cm. I bacini possono presentare prese sull'orlo che servono per tenere il bacino e facilitare lo spostamento.

La classe S coincide con la classe tipologica RL di Persiani (tav. 26).

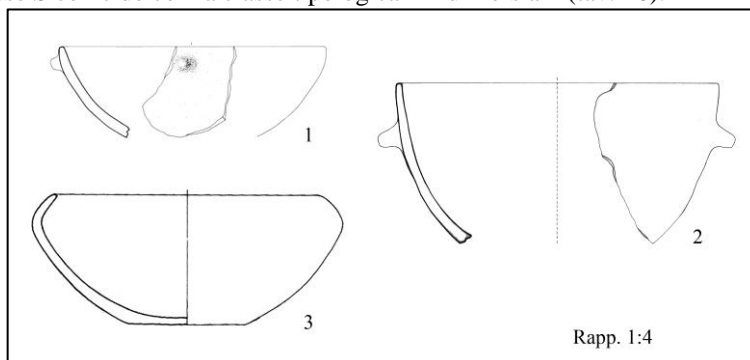


Figura 33: bacini in ceramica rosso nera (VI B1: 1; VI C: 2) e in ceramica chiara fatta a mano (VI D: 3).

T
(coperchi)

Coprire,
Chiudere

La funzione dei coperchi è specificata nella sua forma, infatti i coperchi possono essere usati per coprire o per chiudere contenitori sia destinati alla conservazione (olle), sia per la cottura degli alimenti (pentole). Ne repertorio ceramico del Bronzo Antico di Arslantepe sono attestate due tipologie diverse di coperchi: i coperchi con ansa centrale e i coperchi con ansa centrale e fori. Tali distinzioni sono importanti perché l'uso di coperchi forati è strettamente connesso alla lavorazione del latte e alla produzione casearia. I coperchi forati sono stati trovati esclusivamente in contesti del VI B1 e VI C. Non sono distinte in questo ambito come tre categorie funzionali distinte dal momento che sono più significative le osservazioni sulle tracce d'uso rispetto alla presenza/assenza di elementi da presa. Non sono presenti coperchi nel periodo VI B2, mentre durante il VI D sono attestati unicamente coperchi senza fori. I diametri di apertura sono di circa 18-27 cm durante il VI B1; tra i 18 e <24 cm durante il VI C. Durante il VI D i diametri si stimano tra 20 e <24 cm. I coperchi del VI D sono presentano un profilo concavo, non attestato precedentemente e ansa centrale ad anello.

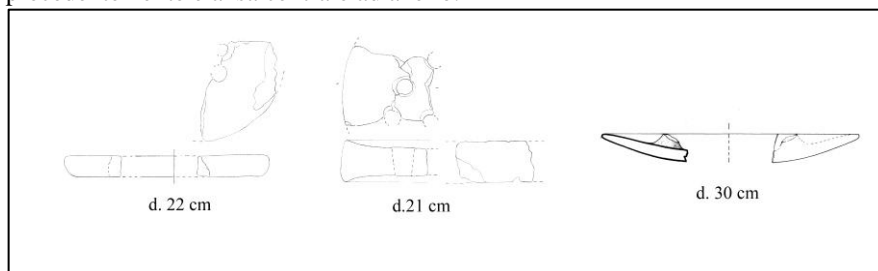


Figura 34: Arslantepe, coperchi forati del periodo VI B1 (1-2) e coperchio con profilo concavo del periodo VI D.

**U
(colini)**

Si inseriscono in questo prospetto schematico relativo alla classi funzionali della ceramica anche i colini dal momento che sono associati alle pratiche di trasformazione del cibo. I colini provengono quasi esclusivamente dai contesti del VI C e del VI D. La loro funzione è legata all'ambito della preparazione, trasformazione del cibo. Sono prodotti a mano in ceramica chiara grossolana.

Preparaz.

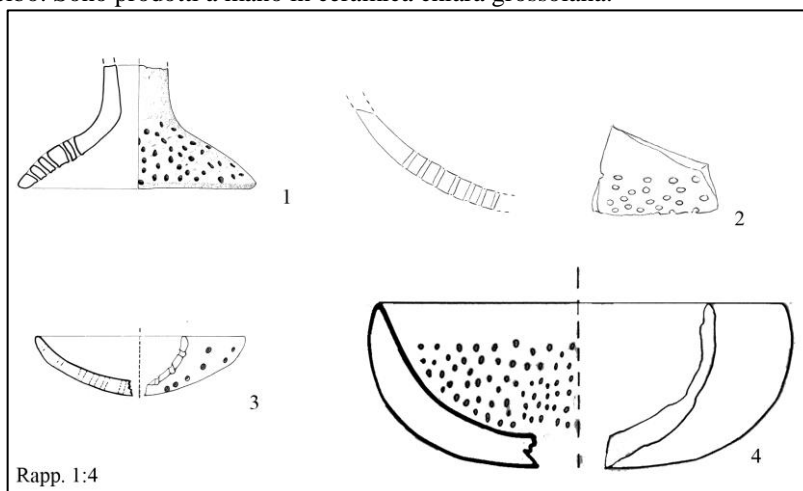


Figura 35: Arslantepe, Colini dai contesti del periodo VI C (1-2) e VI D (3-4).

L'analisi delle classi funzionali qui proposta ha permesso di suddividere il repertorio ceramico in categorie funzionali associate alla sfera dell'alimentazione, dalla fase delle sua preparazione, alla cottura, consumo e conservazione.

Attraverso lo schema precedentemente proposto è emerso come spesso una medesima categoria funzionale all'interno del repertorio di un singolo periodo poteva essere esplicitata da più classi funzionali come ad esempio nel caso della categoria funzionale del consumo di liquidi durante il Bronzo Antico IB (VI B2), dove sono contemporaneamente presenti coppe e calici (classe funzionale P), tazze (classe funzionale O), bicchieri (classe funzionale Q) e potenzialmente anche le fruttiere (classe funzionale R). Tale sovrapposizione di classi per lo svolgimento di medesime azioni dipende certamente da diversificazione dei contesti o delle occasioni d'uso. Allo stesso modo è caratteristica la presenza di classi di produzione differenti impiegate per la realizzazione di una stessa classe funzionale (come ad esempio le ciotole in ceramica Plain Simple tornite o in ceramica Rosso Nera fatte a mano del repertorio del VI B2).

La suddivisione del repertorio ceramico in categorie funzionali omogenee è propedeutico all'analisi delle caratteristiche architettoniche e alle considerazioni metriche sulla ceramica di ciascun periodo, analizzate in dettaglio nel capitolo successivo. L'obiettivo è quello di osservare quanto i cambiamenti delle classi funzionali nei diversi contesti possano riflettere variazioni nell'alimentazione e nelle diete e quanto queste ultime corrispondano ad effettive trasformazioni sociali, economiche e politiche.

Capitolo V

Studio delle Pratiche Alimentari ad Arslantepe

Bronzo Antico IA (3000- 2900 a. C.): il periodo VI B1, presentazione dei dati archeologici

Architettura

Tipologia Insediamentale

Il villaggio del VI B1¹ (Fig.8) si installa direttamente sopra le rovine del palazzo del VIA, la cui caduta determina un grande cambiamento nell'assetto socio-politico non solo del sito, ma dell'intera area intono ad Arslantepe.

Durante il periodo VI A (3300-3000 a.C.), alla fine del periodo Uruk, le gerarchie locali di Arslantepe rafforzano il loro potere politico-religioso attraverso una progressiva centralizzazione dei beni e la loro redistribuzione² sotto controllo amministrativo, secondo il modello meridionale mesopotamico. In questa fase il pendio sud-occidentale del tell è occupato da edifici pubblici monumentali che si estendono sulla maggior parte dell'area lasciando uno spazio esiguo all'eventuale abitato le cui dimensioni sono considerevolmente inferiori rispetto a quelle del villaggio del Tardo Calcolitico. La crescita nella complessità sociale e politica di Arslantepe nella fase VIA è legata al progressivo potere che il sito acquista su tutta la regione dell'alto Eufrate, controllando più strettamente la rete di scambi interregionali, i commerci e le relazioni politiche nella piana. L'impossibilità di espansione del sistema proto-statale secondo le caratteristiche del sud mesopotamico³, causano il collasso del sistema e il successivo abbandono del sito alla fine del periodo Tardo Calcolitico.

Il sito, in seguito al collasso del sistema palatino è, in un primo momento, frequentato da popolazioni seminomadi dedite alla pastorizia specializzata, e in seguito occupato stagionalmente dagli stessi a più riprese. A testimonianza di ciò sono i risultati di scavo che confermano strati di occupazione e abbandono molto frequenti.

Il Periodo VI B1 rappresenta un momento di definita rottura rispetto alle tradizioni culturali del passato infatti a partire da questa fase variano moltissimo sia l'assetto dell'insediamento, caratterizzato da capanne architettonicamente vicine ai modelli del mondo Transcaucasico, sia la ceramica, vista la quasi totale scomparsa delle produzioni in Plain Simple tipiche dell'orizzonte culturale Tardo Uruk. Tuttavia sono riconoscibili alcuni elementi di continuità rispetto alle fasi precedenti, come ad esempio l'uso di focolari circolari tipici del periodo Tardo Calcolitico delle regioni dell'Alto Eufrate.

L'intero insediamento tra il 3000 e il 2900 a.C. è costituito da strutture temporanee che si allettano direttamente sopra gli strati di livellamento e spianamento dell'area monumentale di Arslantepe.

¹ FRANGIPANE 2006; PALUMBI 2009;

² Sono state trovate nei vani magazzino immediatamente a sud del tempio B, più di cento ciotole troncoconiche prodotte in massa, probabili contenitori per la distribuzione dei pasti e 130 cretulae con 30 diverse impressioni di sigillo; le cretulae erano conservate nel magazzino in qualità di documenti atti a certificare l'avvenuta transizione; FRANGIPANE 2006

³ Il sistema politico che si era affermato ad Arslantepe durante la fase del VI A era destinato a crollare perché, pur disponendo di zone molto fertili per praticare agricoltura e allevamento e accumulare surplus necessario alla gestione del sistema palatino, esso aveva limitate possibilità di sviluppo. Infatti, mentre e i centri sud mesopotamici basavano la loro forze e il loro potere sul famiglie allargate che gestivano in modo privato il potere, nel nord l'organizzazione sociale era legata a piccoli nuclei familiari. Oltre all'incompatibilità con l'organizzazione del potere secondo schemi e modalità di attuazione di stampo mesopotamico, la crisi del sistema palatino può essere dipesa anche da fattori di competizione interna tra gruppi pastorali nomadi e l'elite del palazzo (FRANGIPANE 1996: 253-256).

Gruppi di pastori nomadi gravitavano nell'area di Arslantepe anche durante le fasi precedenti e si muovevano nell'intera regione dell'Anatolia Orientale e dell'area Transcaucasica⁴ e condividevano tradizioni culturali, strategie economiche di sussistenza ed è plausibile che interagissero frequentemente e si riconoscessero in una tradizione culturale comune⁵.

A partire dal periodo VI B1 tali gruppi approfittarono del vuoto di potere lasciato dal crollo del sistema palatino e cominciarono (o ripresero) a intrattenere relazioni privilegiate con le popolazioni locali dando vita a nuove dinamiche relazionali che condussero alla formazione di elementi culturali ibridi.

A livello stratigrafico è stato possibile riconoscere tre livelli di occupazione distinti riferibili alla fase del VI B1⁶ esposti su un'area di scavo superiore ai 2500 m².

Il più antico livello di occupazione è caratterizzato da resti di materiale ligneo decomposto rinvenuti su tutta l'area indagata⁷. Tali resti appartengono probabilmente al materiale impiegato per la costruzione delle strutture abitative.

Tale livello è coperto da altre due fasi di occupazione⁸ costituite entrambe da capanne costruite con la tecnica *wattle and daub*. Le abitazioni sono di forma irregolare, tendenzialmente quadrangolari con angoli arrotondati. Il pavimento delle capanne era lievemente incassato nel suolo, le pareti erano costituite con pali lignei e intrecci di canne e frasche rivestiti di fango di cui restano gli alloggiamenti nel terreno. Le capanne erano disposte a poca distanza le une dalle altre ed erano collegate da lunghe file di buchi di palo identificati come recinti per il bestiame⁹ (fig. 9 a-b-c).

L'enorme quantità di buchi di palo presenti sul livello fangoso di colmata rende difficile stimare la contemporaneità di queste strutture e ne sottolinea allo stesso tempo la temporaneità. Le capanne dovevano essere frequentemente abbandonate per poi essere ricostruite nel corso di movimenti periodici e stagionali legati alla transumanza e all'allevamento del bestiame.

I recenti scavi¹⁰ hanno però reso evidente, attraverso la prosecuzione delle indagini, come il periodo VI B1 sia in realtà una fase dominata da elementi di forte contatto e scambio tra gruppi appartenenti a tradizioni culturali differenti. Le evidenze archeologiche testimoniano come dovettero sussistere tradizioni legate a tipologie architettoniche e tecniche edilizie differenti.

E' stato portato alla luce nelle ultime campagne un edificio con spesse mura in mattoni crudi che si distacca fortemente dalla tipologia costruttiva attestata nella fase iniziale di occupazione del VI B1 al cui interno erano presente un focolare centrale e una panchina (A1000) tramite il quale si poteva accedere ad un altro vano (A1369) con le stesse caratteristiche di A1000 e che presentava anch'esso un focolare di dimensioni minori rispetto a quello del vano attiguo (fig.36). Nelle immediate vicinanze dell'edificio sono state esposte alcune capanne coeve alla struttura, la quale fu in uso per molto tempo essendo contemporanea alla prima delle due fasi di occupazione con capanne e in uso anche nella fase successiva.

L'edificio era delimitato da un muretto e da una palizzata che correva parallela al lato orientale dell'edificio dove, in un'ampia area aperta, era stata scavata una fossa ovale rivestita di legno all'interno della quale correavano due canalette. Sebbene non sia possibile definire con precisione la funzione effettiva dell'edificio, è certo che esso ebbe un ruolo preminente per i gruppi che occupavano il sito durante il VI B1. Il rinvenimento di vasi particolari con elementi antropomorfici¹¹ provenienti da una capanna limitrofa (A789) suggeriscono che l'intera area avesse

⁴ FRANGIPANE 2012: 214-213.

⁵ PALUMBI 2008: 223-2235.

⁶ FRANGIPANE 2012: 240-244.

⁷ FRANGIPANE- PALMIERI 1983: 523-525.

⁸ FRANGIPANE 2012: 214.

⁹ FRANGIPANE 1998; 2004; FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005; PALUMBI 2010).

¹⁰ Scavi effettuati nel 2011 (FRANGIPANE 2012)

¹¹ Immediatamente a sud dell'edificio in mattoni crudi è stata esposta un'altra capanne di notevoli dimensioni dalla quale provengono una serie di piccoli vasi molto particolari (identici a quelli rinvenuti all'interno di un altro ambiente in mattoni crudi contemporaneo) con elementi antropomorfici (piedi umani), di cui non sembrano esserci paragoni (Frangipane 2012 fig. 3:c).

una destinazione particolare e fosse destinata allo svolgimento di attività culturali/ cerimoniali¹² con alto valore simbolico.

E' databile alle fasi 2-3 del VI B1 anche un altro grande edificio (fig. 37 d) costruito interamente in mattoni crudi¹³. A nord di questo edificio vi era un grande forno circolare con diametro di circa 1,60 m. L'edificio aveva una forma rettangolare (lungo 20 m), come A1000-A1369, ed era suddiviso in 4 vani allineati (due di minori dimensioni centrali e due più grandi alle estremità). Le due costruzioni in mattoni crudi sembrano avere lo stesso orientamento e delimitare il villaggio di capanne.

Il grande forno circolare potrebbero far pensare che l'installazione fosse destinata ad un uso non domestico, quanto piuttosto pubblico o per occasioni particolari¹⁴.

A livello teorico¹⁵ è stato osservato come le feste si possano riconoscere in contesti archeologici grazie alla presenza di particolari evidenze tra cui la presenza di grandi e monumentali edifici o spazi aperti con valore simbolico e rituale, la presenza di installazioni per la preparazione del cibo e la sua cottura e la presenza di grandi quantità di ceramica (con caratteristiche stilistiche e dimensionali differenti dalla ceramica di uso domestico) e scarti alimentari.

I dati architettonici analizzati (i grandi edificio monumentali a carattere certamente non domestico) e la presenza di un grande un forno potrebbero rimandare a pratiche pubbliche di feste o banchetti comuni, ma l'assenza di differenze tipologiche nei set ceramici e la profonda omogeneità nella produzione vascolare dei contenitori rinvenuti, non permettono di poter affermare con certezza che in questo settore si svolgessero feste o rituali. Tuttavia bisogna considerare che tutta la produzione vascolare del VI B1 era caratterizzata da un'unica classe ceramica (Rosso- Nera) prodotta a mano e con limitato repertorio delle forme¹⁶. Forse le pratiche di feste non prevedevano l'uso di particolari forme ceramiche o di contenitori di grandi dimensioni¹⁷, con forme elaborate o di rappresentanza, ma certamente sorprende l'assenza in quest'area di resti abbondanti di scarti alimentari¹⁸.

Un altro elemento significativo è la presenza sulla sommità del tell di un'area distinta dal resto dell'abitato e separata da questo per mezzo di una palizzata. All'interno dell'area recintata era presente una capanna più grande delle altre e ricostruita più volte (fig.36), con variazioni nella pianta e con focolare centrale. Di fronte alla capanna era presente un'ampia area aperta in connessione diretta con la capanna in tutte le fasi sue fasi d'uso. L'area aperta presenta diverse sovrapposizioni di strati di accumulo di rifiuti pieni di ossa riferibili alle parti più ricche di carne animale¹⁹. Tale dato riflette pratiche legate ad abbondante consumo di carne in contesto commensale. La localizzazione degli accumuli di rifiuti in stretta associazione ad una struttura

¹² FRANGIPANE 2012.

¹³ PALUMBI 2009, fig. 6.7: 2

¹⁴ Gli Enga (WEISSNER 2001; HAYDEN 2001; CLARKE 2001) in occasione delle feste costruiscono grandi forni per la cottura della carne, altri esempi etnografici (DIELTER 2001) dimostrano che la presenza di grandi installazioni per la cottura dei cibi sono strettamente connessi con le feste e i banchetti e si differenziano molto dalle tipiche installazioni domestiche in primo luogo per le dimensioni, e in secondo luogo per la localizzazione. Nel caso del grande forno del VI B1, esso si trova in uno spazio aperto nei pressi, anche se non connesso direttamente, di un edificio monumentale che certamente non è domestico. E' perciò presumibile che tale forno potesse essere impiegato durante feste o celebrazioni rituali o religiose.

¹⁵ DIELTER, 1996, 1998, 2001; HAYDEN 2001, 2003; WIESSNER 2001; TWISS 2008; 2009; POLLOCK 2012.

¹⁶ FRANGIPANE 2000; PALUMBI 2008; FRANGIPANE- PALMIERI 1983.

¹⁷ Come specificato meglio in seguito, l'assenza di diversificazione dei set ceramici potrebbe essere in realtà connesso alla necessità o volontà di stemperare le tensioni sociali in un contesto in cui probabilmente esistevano differenze di status economico o politico, come desumibile dalla presenza di strutture architettoniche differenti.

¹⁸ Le feste sono un valido mezzo per identificare le strutture politiche e sociali dei gruppi oltre che possono dare notevoli informazioni riguardo le diete e pratiche alimentari. In questo caso l'assenza di resti alimentari potrebbe dipendere dal fatto che al momento dell'abbandono l'area non fosse o non fosse più usata. E' anche possibile che, come documentato nei testi del Bronzo Tardo di Emar (SALLABERGER 2012), durante le feste potevano consumarsi cibi tipicamente legati all'ambito familiare, come il pane. La presenza del forno potrebbe anche rimandare alla cottura di alimenti non particolari, esotici o particolarmente costosi.

¹⁹ SIRACUSANO –BARTOSIEVICTZ 2012.

particolare fa supporre che le feste potessero essere organizzati da un capo o da una parte del gruppo che aveva un certo potere politico o ideologico nella comunità²⁰.

I rifiuti non erano smaltiti o raccolti in appositi pozzetti di scarto ma erano semplicemente gettati nell'area limitrofa alla capanna dove presumibilmente si svolgevano i banchetti. Questo dato fa supporre che le feste si svolgessero poco prima della partenza dei pastori.

La presenza della palizzata che divide due zone il villaggio è indice di una volontà di separare due aree con valore funzionale e simbolico- ideologico differente: in entrambe le aree sono presenti edifici particolari e con carattere non domestico, ma le evidenze certe di banchetti sono attestate unicamente nella parte alta dell'insediamento.

La presenza di tipologie costruttive differenti, quella in mattoni crudi riservata ad edifici con valore particolare, cerimoniale/ rituale e quella con materiali deperibili è in linea con il carattere ibrido della cultura del Bronzo Antico IA che lega elementi della tradizione locale (focolari con circolari con fossetta centrale per la raccolta della cenere) con quelli della tradizione pastorale e nomade transcaucasica e est Anatolica (strutture leggere e non permanenti, produzione rosso-nera)²¹.

Il ruolo preminente dell'area sulla sommità del *Tepe* è enfatizzata dalle evidenze riferibili alla fase iniziale del periodo successivo (periodo VI B2, 2900-2800). Durante questa fase viene edificato un muro che presenta lo stesso orientamento della palizzata che cingeva l'acropoli nel VI B1 e la separava dal resto dell'insediamento.

L'insediamento del VI B1 presenta contemporaneamente un carattere di occupazione occasionale (come evidente dalla presenza di strutture temporanee costruite con materiali deperibile frequentemente abbandonate e ricostruite) e occupazione forse più stabile o con che restavano visibili, per la presenza di strutture imponenti in mattoni crudi.

L'area aperta antistante la grande capanna da cui provengono abbondanti quantità di resti di carne fa pensare che all'interno della zona palizzata e separata dal resto dell'insediamento fossero consumati pasti comuni. I dati suggeriscono che tutta la parte alta dell'insediamento fosse destinata alla pratica di attività culturali/ rituali che prevedevano il consumo di carne e che si ripetevano con una frequenza precisa²². Certamente la natura dell'occupazione del VI B1 è complessa e riflette le molte sfumature di una cultura di cui si devono ancora indagare approfonditamente gli aspetti ideologici. Quello che emerge dall'analisi insediamentale è la costante co- presenza e la continua fusione di elementi culturali locali (le strutture costruite in mattoni crudi e i focolari circolari con foro centrale) e Transcaucasici. La presenza di strutture tipologicamente differenti è indice di quanto, per questi gruppi, fossero significative e importanti le pratiche rituali o cerimoniali come testimoniato dalla presenza di edifici di notevoli dimensioni di carattere non domestico, e della separazione delle aree tramite l'erezione di palizzate. La divisione dell'abitato in aree con destinazioni funzionali differenti indica l'importanza degli aspetti simbolici e ideologici nella vita quotidiana e a livello sociale. Tramite le feste o le pratiche di commensalità era possibile affermare

²⁰ Forse si potrebbe trattare di feste diacritiche (DIETLER 2001) che avevano lo scopo di mettere in evidenza differenze di status oppure di genere o età tra i membri appartenenti alla comunità tramite il meccanismo di esclusione o inclusione alla cerimonia. E' anche possibile che questo tipo di feste, organizzate probabilmente poco prima dell'abbandono del sito avessero come scopo pratico quello di consumare carne di animali che probabilmente non potevano affrontare il viaggio verso nuovi pascoli perché troppo piccoli o troppo vecchi, questa motivazione potrebbe rientrare in una visione più materialista dell'analisi delle feste, secondo i meccanismi di analisi illustrati da Hayden (2001). Tuttavia sembra più plausibile che, anche se ci fosse la necessità di eliminare i capi di bestiame inadatti ad affrontare il viaggio, si organizzassero feste o cerimonie per altri scopi, ad esempio per rinsaldare rapporti e alleanze o per riaffermare potere politico e decisionale in un contesto composito come quello dei diversi gruppi pastorali che frequentavano il sito di Arslantepe Durante il VI B1.

²¹ Il carattere ibrido della cultura del VI B1 è visibile anche nella produzione ceramica, dove si nota come pur utilizzando la ceramica rosso- nera tipica delle regioni del Caucaso, le tecniche di produzione e il modello di colorazione erano locali (PALUMBI 2008; PALUMBI 2012; FRANGIPANE 2012)

²² Come sottolinea DIETLER (1996; 2001) le feste sono un forma particolare di rituale perché il loro valore simbolico viene enfatizzato dalla ripetizione nel tempo di atti e per questo la festa viene interpretata come una forma particolare di rituale.

il proprio status e potere, allentare le tensioni sociali e stabilire o rinsaldare rapporti²³ o ottenere benefici²⁴. Certamente le società pastorali che frequentavano Arslantepe dovevano mantenere relazioni di carattere sociale stipulando alleanze e/o economico ed è probabile che le feste che si svolgevano nella parte alta del Tell potessero servire a tali propositi.

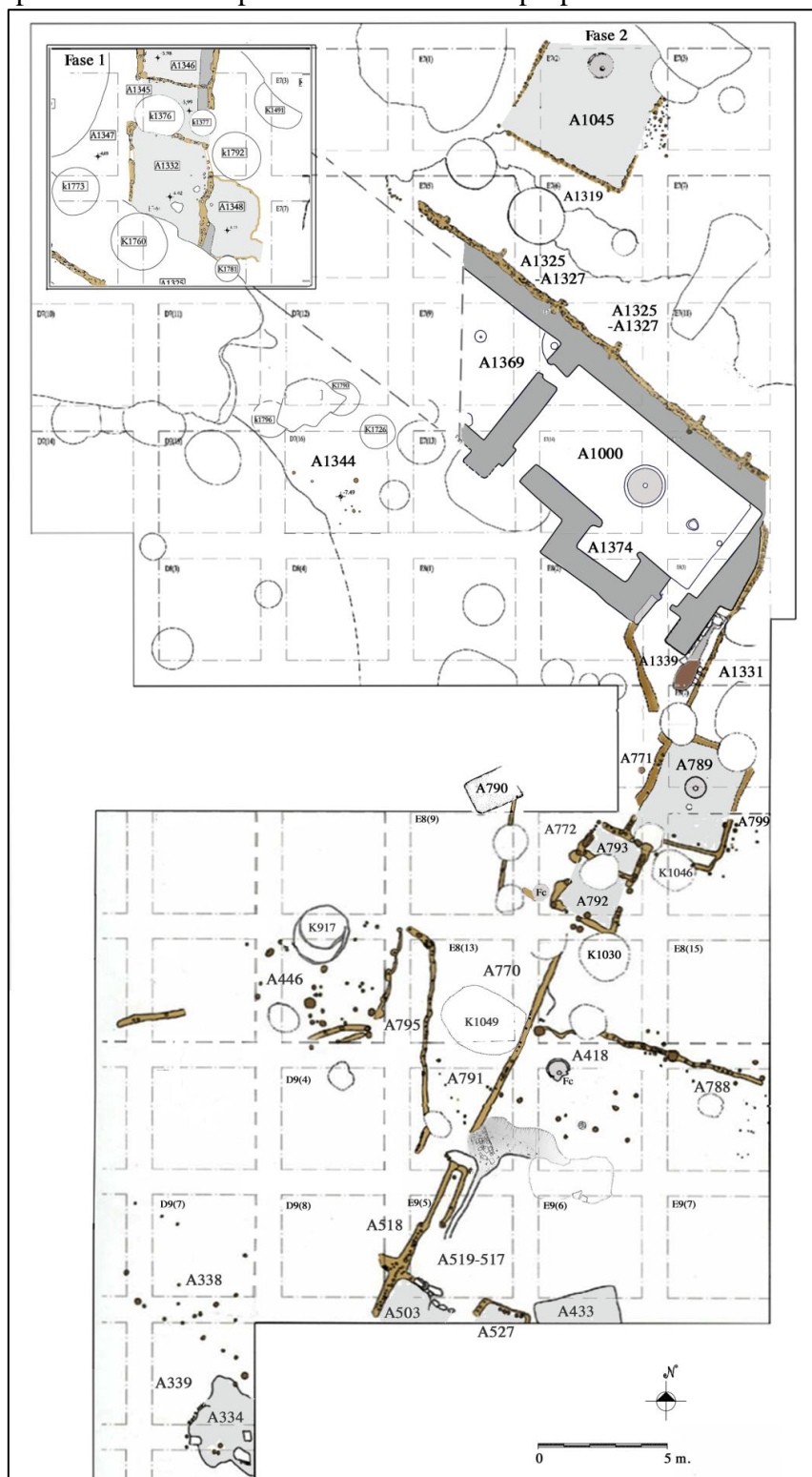


Figura 36: Arslantepe, l'occupazione di capanne del periodo VI B1 (3000- 2900 a.C.): fasi di occupazioni (2-3) con capanne e strutture in mattoni crudi. Da Archivio Missione Archeologica Italiana in Anatolia Orientale (MAIAO).

²³ DIETLER 2001; POLLOCK 2012;

²⁴ HAYDEN 2001:



Figura 37: Arslantepe, tipologie costruttive nel villaggio del VI B1; a-b-c: capanne e buchi di palo della fase più antica del VIB1; d) costruzione in mattoni crudi della fase più recente del periodo VI B1.

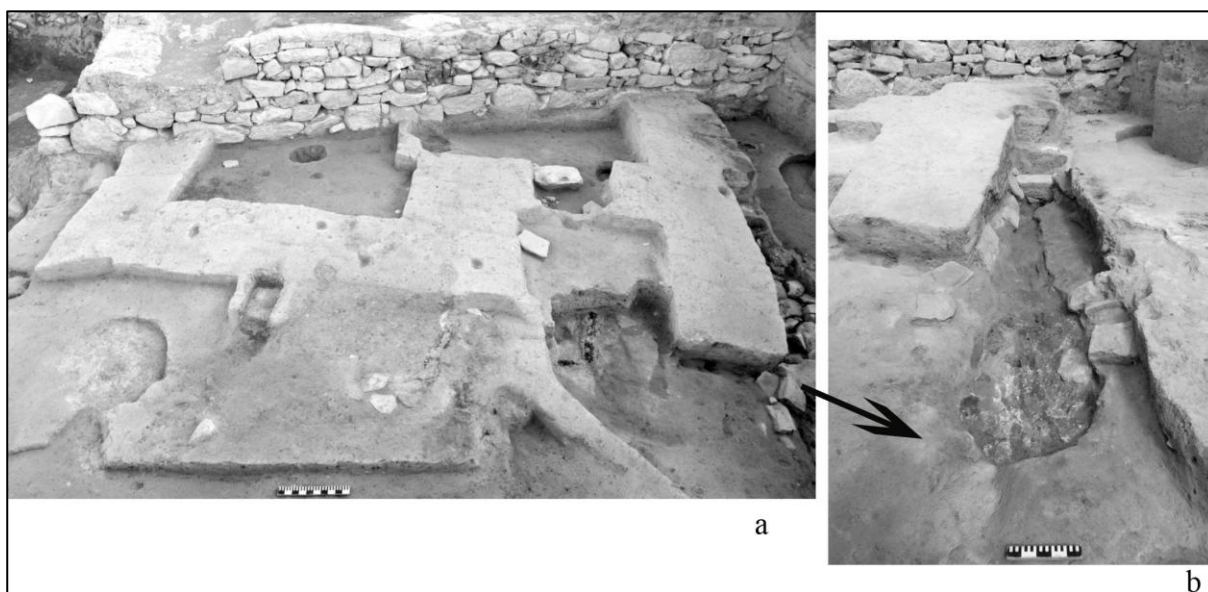


Figura 38: Edificio con mura in mattoni crudi (a) e fossa ovale con canalette a sud di esso (b), da Frangipane 2012: 243, fig.3 a-b.

Localizzazione e distribuzione degli elementi diagnostici connessi con le pratiche di preparazione del cibo.

L'occupazione del VI B1 non ha lasciato molte evidenze di installazioni per la preparazione e la trasformazione del cibo.

Sono presenti però diversi focolari e un grande forno. Sia i focolari sia il grande forno sono riferibili alle fasi 2 e 3 del periodo VI B1, ovvero le fasi costituite da alternanza di capanne in legno e da strutture in mattoni crudi. Non ci sono invece evidenze di magazzini comuni per lo stoccaggio di beni alimentari. Le uniche evidenze dirette di immagazzinamento di granaglie o cereali è legato alla presenza all'interno di piccoli magazzini domestici di olle di medie e grandi dimensioni²⁵ che potrebbero indicare l'effettiva pratica di lo stoccaggio di beni alimentari.

Focolari

Il primo focolare preso in considerazione si trova in connessione ad una struttura costruita con la tecnica *wattle and daub*²⁶: A789 (fig.11). L'edificio è costituito da diversi vani e il focolare si trova al centro di A789 (fig. 11). Si tratta di un focolare circolare con fossetta centrale del diametro di 83 cm. A sud di questo ambiente è stato esposto un probabile magazzino .



Figura 39: Localizzazione del focolare Fc1 riferibile all'area esterna su cui si affacciano gli ambienti A789, A797 e A792. Fase più antica del VI B1. Da Archivio MAIAO.

Ad A798 sono probabilmente annessi altri due ambienti: A797 e A792. All'esterno di A792 si trova un altro focolare circolare scarsamente conservato che pare avere dimensioni leggermente più piccole del focolare in A789. La presenza di un focolare esterno all'ambiente (forse sotto una tettoia) è particolare, infatti altri esempi di architettura transcaucasica mostrano il focolare circolare all'interno della struttura domestica. E' importante in questa sede ricordare che provengono dall'area esterna dove è ubicato il focolare, diversi frammenti di pentola e una ciotola. Non sono presenti altre installazioni connesse con la preparazione del cibo o con attività associate alla trasformazione dello stesso in nessun vano dell'edificio.

²⁵ Sugli strati pavimentali delle capanne sono stati rinvenuti principalmente recipienti come olle e giare. Le forme chiuse rappresentano la quasi totalità della ceramica rinvenuta nei livelli pavimentali villaggio. La prevalenza di forme chiuse su quelle aperte nei livelli del VI B1 potrebbe dipendere da questi erano lasciati volontariamente perché poco agevoli da trasportare. I contenitori più pesanti potevano essere abbandonati volontariamente, per poter essere successivamente riutilizzati forse in previsione di un possibile ritorno.

²⁶ PALUMBI 2008: 231. Si tratta della tecnica edilizia usata durante tutta la fase del VI B1 con incannucciate e frasche coperte di fango e inserite nel terreno.

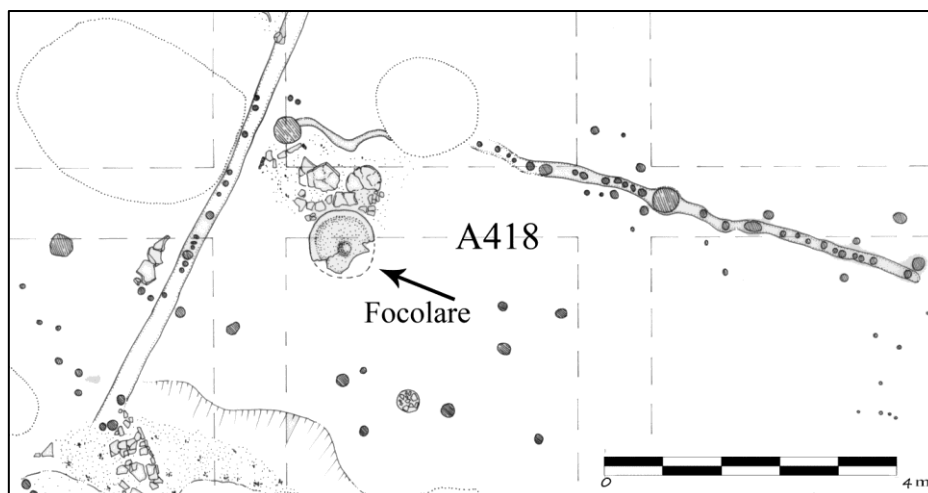
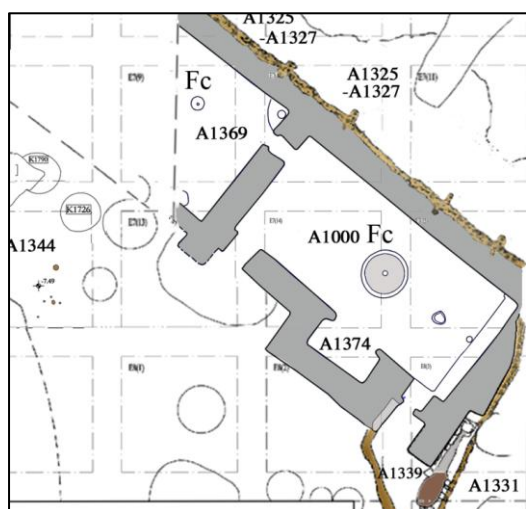


Figura 40: Arslantepe, A418 area esterna con focolare ombelicato, da archivio MAIAO

Nell'edificio A789 sono presenti due focolari, uno interno localizzato in posizione centrale e uno esterno addossato al muro perimetrale di A792, in nessun altro edificio o capanna del VI B1 sono trovano due installazioni da fuoco in relazione ad una unica struttura. La localizzazione del focolare in A789, posto al centro del vano, richiama le tradizioni transcaucasiche, ma la tipologia del focolare è ascrivibile a tradizioni locali. I focolari circolari erano presenti anche nei livelli precedenti del periodo Tardo Calcolitico. L'ambiente A789 è attiguo al grande edificio in mattoni crudi in uso in entrambe le fasi del Bronzo Antico IA, la presenza al suo interno di frammenti di vasi antropomorfi potrebbe indicare come anche questo edificio avesse un valore preminente ideologico o legato al valore socio-politico che ricopriva il nucleo familiare che lo occupava. Come si sottolineerà in seguito, anche la presenza del focolare all'interno della struttura potrebbe dipendere dal valore o dall'uso e che di tale ambiente si faceva. Solo un altro focolare circolare con fossetta centrale è associato ad una struttura domestica di carattere temporaneo localizzata nella parte bassa del villaggio. Si tratta del focolare in A418 (fig.12). Anche in questo caso, come per A792, il focolare si trova un cortile/ recinto o sotto una tettoia legato a frammenti di piano pavimentale.



I focolari sono attestati con maggiore frequenza nell'area a nord di A798 (fig.39) e sono solitamente localizzati nella parte centrale dei vani degli edifici costruiti in mattoni crudi. In tutti i casi si ripete la stessa tipologia di focolare precedentemente descritta e riferibile alla tradizione Tardo Calcolitica locale²⁷. Due focolari circolari si trovano all'interno dei vani A1000 e A1369 che fanno entrambi parte del grande edificio in mattoni crudi coperto dal muro di fortificazione del VI B2. Questi due focolari differiscono tra loro solo per dimensioni: il focolare di A1000, in posizione centrale ha un diametro di circa 1,60 m (circa il doppio del focolare in A789, pari a 83 cm), il focolare in A1369 ha un diametro di 46 cm ed è leggermente decentrato.

²⁷Non sarà possibile effettuare in questa sede l'associazione della ceramica con i focolari localizzati in A1000, A1396 perché la ceramica è ancora in fase di studio perché i dati sono troppo recenti. Si riportano quindi in questo caso solo le informazioni sulle caratteristiche fisiche dei focolari, sperando di poter quanto prima analizzare in prossimi studi le caratteristiche della ceramica associata a queste installazioni. Ad uno sguardo preliminare del materiale ceramico tuttavia è possibile dire che non sembrano esserci differenze con il resto del materiale presente nel resto dell'abitato. Si può sostenere che anche nei contesti più particolari si nota una forte omogeneità nelle forme e nelle dimensioni dei contenitori ceramici.

Figura 41: Focolari in A1000 e A1369. Da MAIAO.

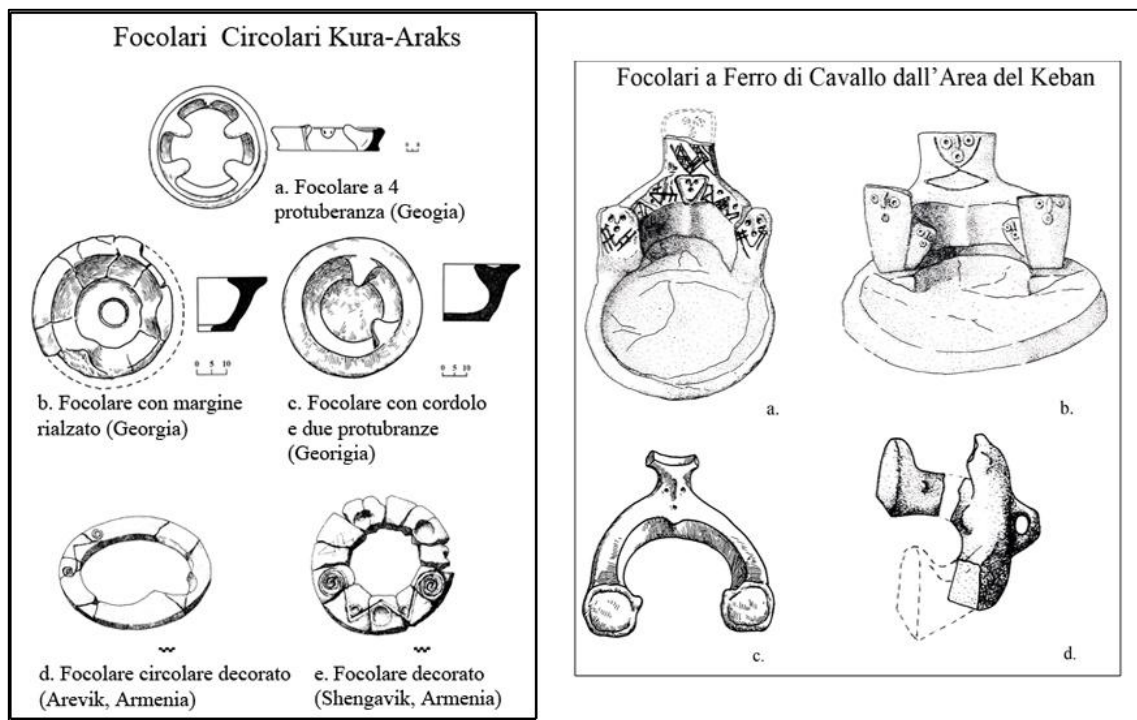


Figura 42: focolari circolari da Orjonikidze, A., 1999 fig. 5-7 Pkhakadze, 2000: 13, fig. 8-9; Focolari a ferro di cavallo da Koşay 1976: TAV. 38,2; 76.

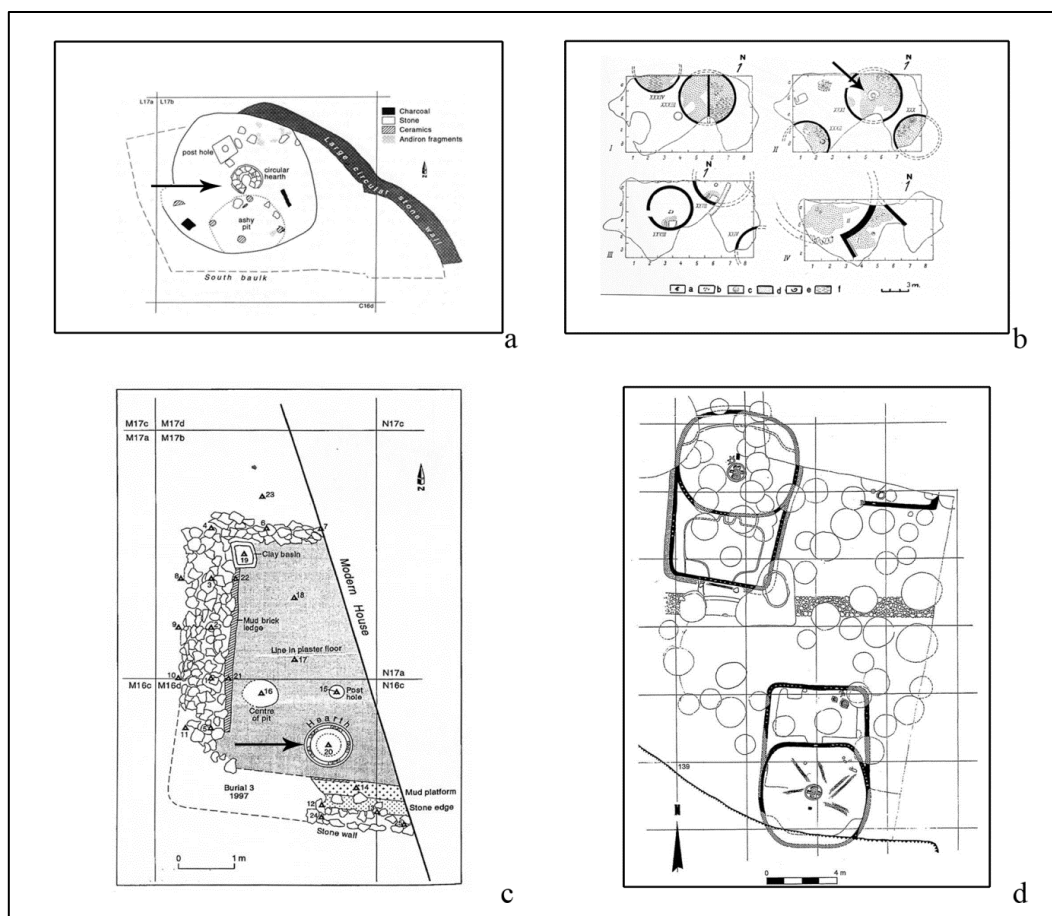


Figura 43: Architettura Kura-Araks con localizzazione dei focolari circolari all'interno delle strutture domestiche: a) Sos Hoyuk VA, da Sagona 2003, fig.1; b) Kultepe, da Kushnereva 1997, fig. 27; c) Sos Hoyuk da Sagona 2000, fig.2; d) Tskhia Gora liv. 2-3 da Makharadze, pl. VII.

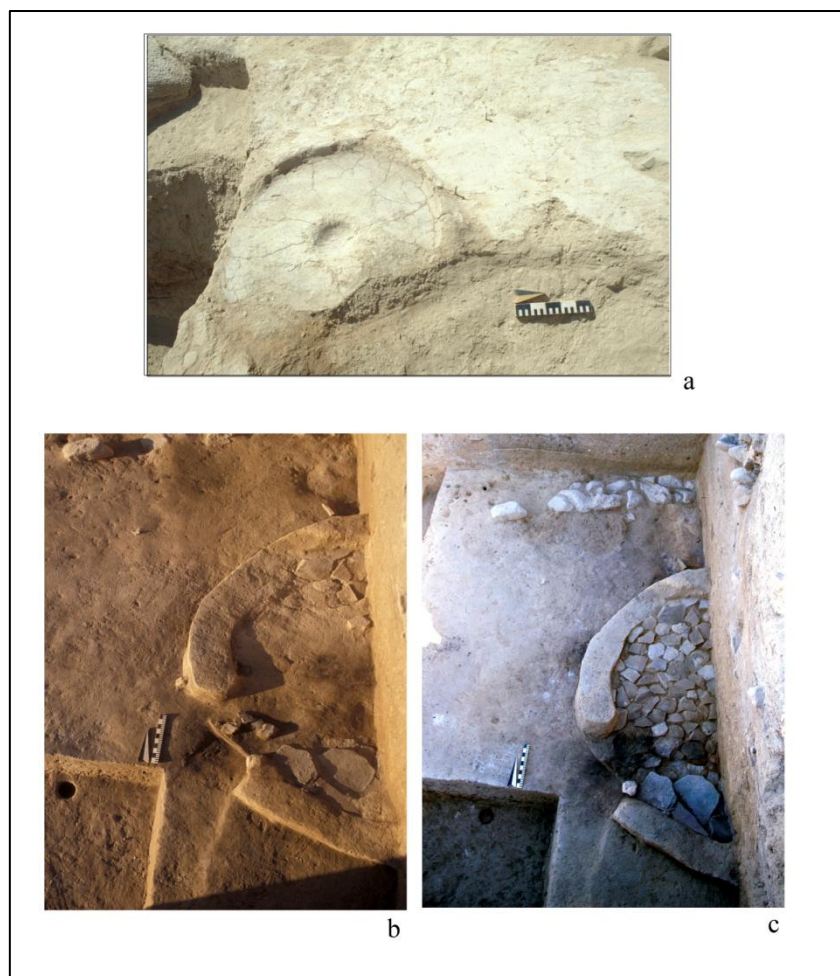


Figura 44: Focolari e forni nel sito di Arslantepe; a: focolare con incavo centrale in A418; b: forno A381; c: preparazione con ciottoli del forno A381.

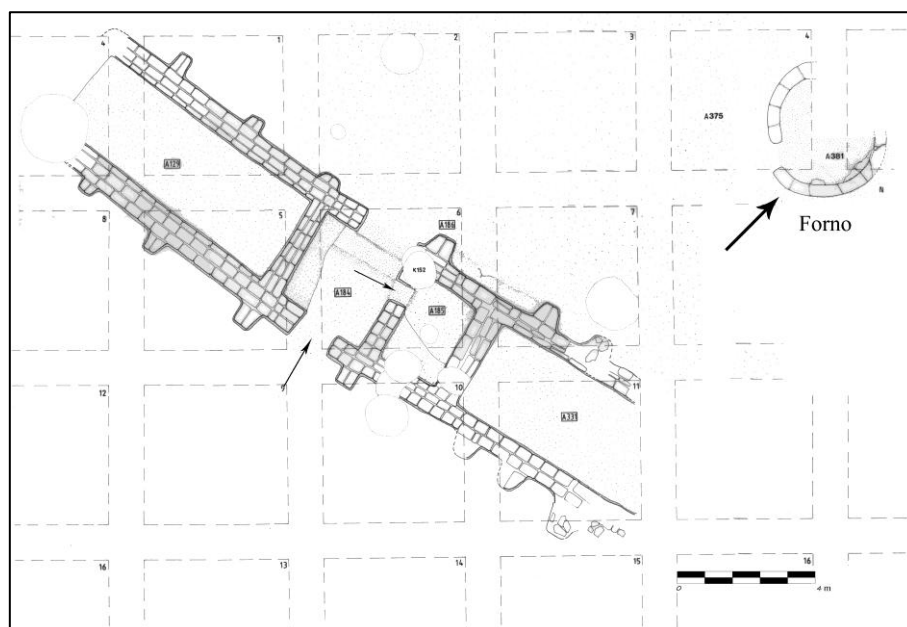


Figura 45: Arslantepe, fase recente del VIB1 con edificio in mattoni crudi e forno circolare.

Gli unici ambienti del villaggio di Arslantepe del periodo VI B1 in cui i focolari sono presenti al centro delle stanze (come negli insediamenti Kura-Araks) sono gli ambienti localizzati nella parte

più settentrionale del tell, in associazione a strutture in mattoni crudi (A1000 e A1369) o nelle capanne di dimensioni maggiori (A789- A1045).

I due focolari “esterni” sono poco conservati, ma il rinvenimento nei pressi delle installazioni di pentole suggerisce che potessero essere coinvolti nelle pratiche di cottura dei cibi e forse erano usati insieme agli alari di cui sono stati trovati diversi frammenti in associazione dei focolari stessi.

I focolari interni forse erano più legati ad una funzione di riscaldamento degli ambienti. Nessun focolare del VI B1 presenta spallette o cordoli utili a sostenere le pentole durante la cottura dei cibi e non sono mai associati ad altre installazioni per la preparazione e trasformazione del cibo.

Una notevole differenza tra i focolari Transcaucasici e quelli di Arslantepe è legata alla forma di queste installazioni, infatti i focolari di Arslantepe sono circolari e hanno una fossetta centrale per la raccolta delle ceneri che riprendono una tradizione locale Tardo Calcolitica attestata nel sito già nel periodo VII, quelli Kura Araks sono molto elaborati (fig.42). Focolari tipici della cultura Kura Arak sono quelli a trifoglio (nella regione di Shida Kartli) o a ferro di cavallo (nel resto dell’ area transcaucasica) che spesso presentano decorazioni plastiche antropomorfe che servono a sottolineare la centralità funzionale e simbolica di tali installazioni nell’ambito delle attività domestiche e culturali che si svolgevano all’interno delle strutture abitative²⁸.

I focolari Kura- Araks presentano le stesse caratteristiche di base di quelli rinvenuti ad Arslantepe, ovvero sono circolari (fig.14) , ma sono molto più vari ed elaborati. Inoltre nella maggior parte dei casi si trovano all’interno delle strutture domestiche (fig.43), al centro del vano principale.

In conclusione si potrebbe ipotizzare che, i focolari “esterni”, fossero associati a strutture temporanee, mentre quelli interni ad edifici particolari con carattere non domestico, come l’edificio in mattoni crudi o la capanne A789 o quella localizzata sulla parte alta della collina.

La localizzazione dei focolari potrebbe dipendere dalla funzione dell’edificio e dalla durata della sua occupazione. Forse le capanne erano usate per un periodo limitato dell’anno e venivano abbandonate, al momento della partenza verso le steppe siriane per la transumanza, prima dell’arrivo delle stagioni fredde, periodi durante i quali le regioni a nord del Tauro erano troppo fredde e forse coperte di neve.

La presenza di focolari all’interno di alcune strutture potrebbe dipendere da due fattori: i focolari potevano essere impiegati per la cottura di cibi o per occasioni particolari; oppure avevano la funzione di “bracieri” per scaldare gli ambienti durante i mesi invernali. In quest’ultimo caso si ipotizza che alcune strutture del villaggio del VI B1 fossero stabili o semplicemente dovessero essere visibili e usate maggior continuità e in modo differente delle capanne.

Forni

Nell’intero insediamento del VI B1 è stato esposto unicamente un forno. Si tratta di un forno di grandi dimensioni (diametro 3 m; apertura di circa 0,85 m) localizzato nell’area aperta a nord dell’edificio costruito con mattoni crudi (fig. 17). Le dimensioni del forno e l’assenza di strutture domestiche ad esso associate fanno pensare che anche questa potesse essere una installazione destinata ad un uso particolare, anche se l’area circostante il forno non presenta altre evidenze di cottura o consumo del cibo. Non sono stati trovati resti animali o grandi quantità di ceramica tali da far pensare ad un uso del forno in occasione di feste. E’ possibile che al momento dell’abbandono dell’area il forno non fosse in uso o che l’area avesse perso la sua funzione e che le feste o le celebrazioni si svolgessero in altri punti del villaggio (ad esempio nella parte più alta del tell).

L’assenza di resti o di ceramica sarebbe in questo caso essere giustificata, ma mancano anche evidenze certe i pratiche di immagazzinamento di beni alimentari. L’assenza di tali dati spinge a pensare che il forno non fosse -o avesse cessato di essere- usato dalla comunità per la comunità sia che il suo impiego fosse connesso ad occasioni rituali²⁹ sia che fosse impiegato dai gruppi per la cottura comune di cibo.

²⁸ SMOGORZEWSKA 2004: 162-164; FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005: 148-149

²⁹ CLARKE 2001: 161; HAYDEN 2001; WEISSNER 2001: 128

Analisi e Interpretazione dei Dati Architettonici

I livelli della fase iniziale del Bronzo Antico I ad Arslantepe sono caratterizzati da un'occupazione non permanente, con strutture provvisorie non stabili che denotano un tipo di frequentazione occasionale, stagionale legati ai cicli pastorali di transumanza delle greggi. I numerosi buchi di palo delle capanne e dei recinti si trovano su tutti i livelli scavati del VI B1 ed è spesso difficile stabilirne la contemporaneità a causa della frequenza di abbandono e rioccupazione del sito in queste fasi. Ma la presenza di strutture in mattoni crudi databili alla fase 2 e 3 del Bronzo Antico IA fa supporre che l'organizzazione interna del sito fosse più complessa di quanto pensato in precedenza.

Si alternano infatti tipologie architettoniche differenti per tecnica edilizia, per materiale impiegato e per valore ideologico, che potrebbero riflettere due modi differenti di occupare il Tell e che potrebbero evidenziare la presenza di differenze di status sociale, economico e/o politico tra le varie componenti che frequentavano Arslantepe durante il periodo VI B1.

La distribuzione dei focolari riflette il carattere composito del periodo, infatti mentre alcuni sono localizzati all'interno delle strutture, altri si trovano all'esterno. Tale differenza potrebbe dipendere dall'uso e dal valore dell'ambiente di riferimento e a tal proposito è interessante notare che i focolari siano inseriti all'interno unicamente di strutture non domestiche, mentre i focolari esterni sono documentati in relazione a capanne e al villaggio con occupazione stagionale, non permanente.

Forse l'assenza di installazioni da fuoco nelle capanne potrebbe dipendere dal fatto che durante le stagioni fredde le capanne non erano occupate.

Ciò che emerge dall'analisi relativa alla tipologia architettonica dell'occupazione del periodo VI B1 è la forte ibridizzazione dei caratteri culturali: tradizioni locali si fondono infatti con aspetti di derivazione Transcaucasica.

A livello architettonico si assiste ad una forte cesura rispetto al periodo precedente sia per tipologia insediamentale, sia per tecnica edilizia. Benché Arslantepe sembri perdere il ruolo che aveva avuto precedentemente come polo amministrativo- economico, pare mantenga la funzione di centro culturale³⁰, come dimostrato dalla presenza di un'area separata dal resto del villaggio in cui forse si praticavano rituali a scadenza periodica che si esprimevano attraverso pratiche di commensalità pubblica (come testimoniato dalla presenza di abbondanti scarti di cibo).

L'accesso all'area alta della collina probabilmente era controllato e non tutti penetrarvi come suggerisce la presenza della palizzata. Ciò farebbe pensare che la partecipazione alle feste o l'accesso all'area più alta del tell, era limitata a una determinata cerchia di persone. Se tale ipotesi fosse plausibile si potrebbe parlare di feste diacritiche che avevano come scopo quello di mettere in evidenza differenze di *status* sociale (genere, età), politico o economico tra i membri del gruppo. Se le feste erano organizzate da un capo o da una parte della popolazione con particolari ruoli sociali-politici, è possibile che tali rituali servissero per implementare il potere politico ed economico del/degli organizzatore/i (*empowering feasts*³¹) che attraverso il meccanismo della condivisione del cibo poteva/potevano trasformare il potere economico in potere sociale. Bisognerebbe a questo punto trovare indizi più chiari su chi potenzialmente poteva organizzare queste feste. Se, come dimostrato dai dati archeozoologici, durante le feste erano consumati caprini di età compresa tra 0 e 2 mesi, uccisi perché difficilmente sarebbero sopravvissuti alla transumanza, ci si potrebbe chiedere

³⁰ Dopo la caduta del palazzo (periodo VI A) Arslantepe continua a essere un punto centrale nelle rotte frequentate dai pastori che verosimilmente gravitavano attorno al sito anche prima della fase "palatina". Il mantenimento da parte di Arslantepe di punto di incontro e di scambio è sottolineato dal ritorno sul tell a periodi cadenzati da parte di gruppi pastorali che probabilmente si recavano sulla collina durante le fasi della transumanza anche per commerciare e per rinsaldare legami sociali. Arslantepe durante la fase del Tardo Calcolitico 5 era un centro amministrativo e commerciale fondamentale in cui avvenivano scambi tra vari interlocutori, la polarità di Arslantepe era però certamente già forte durante il periodo VII e sembra che rimanga forte anche durante il periodo VI B1. Questo probabilmente perché si trova al centro di una vera rotta commerciale di scambio tra gruppi anche etnicamente distinti portatori di tradizioni culturali varie e distinte.

³¹ DIETLER 1996; 2001.

a chi appartenessero tutti questi animali. Chi “offriva” la carne era il capo, oppure tutta la comunità partecipava alla festa portando animali come accadeva nelle processioni raffigurate nelle rappresentazioni iconografiche sumeriche³²? E’ possibile che le feste ammantassero di valore simbolico una pratica necessaria e nel fare ciò i capi o parte della popolazione ne traesse vantaggio? Per quanto riguarda l’interpretazione del forno, si propone un confronto con i dati etnografici. L’abbondante letteratura permette di osservare come presso diverse popolazioni, tra cui gli Enga, la presenza di grandi forni circolari, in siti con valore cerimoniale, sia associata a pratiche rituali e feste; presso gli Akha, in occasione delle feste e delle celebrazioni, si costruiscono appositamente grandi focolari in spazi aperti oppure si ingrandiscono quelli già esistenti.

Sulla base dei confronti con i dati etnografici si potrebbe interpretare il grande forno del periodo VI B1 come una struttura costruita in occasione di una festa o che veniva usata per eventi particolari. L’assenza di resti di ossa animali o di ceramica potrebbe dipendere dalla cessazione d’uso del forno oppure, facendo sempre riferimento ai dati etnografici, si potrebbe supporre in seconda analisi, che ciò che veniva cotto nel forno fosse poi consumato in un altro luogo. Ad esempio gli Enga di Papua, Nuova Guinea, durante le feste consumano prevalentemente vegetali e la carne era portata nelle case private³³ dunque gli scarti si trovano in un luogo differente dal luogo in cui la carne era stata precedentemente cotta.

La funzione reale che il forno e le altre installazioni potevano aver avuto presso i gruppi del VI B1, non sono definibili con certezza, ciò che certamente emerge da questa analisi è il carattere particolare dell’insediamento, caratterizzato da tipologie architettoniche eterogenee e probabilmente destinate ad usi differenti.

Arslantepe durante Bronzo Antico IA doveva aver certamente mantenuto un ruolo culturale e un valore simbolico molto forte e ciò si evince dalla presenza di edifici di carattere non domestico in associazione all’evidenza di consumo di grandi quantità di carne durante feste che si ripetevano con una certa costanza nel tempo in un’area separata dal resto del villaggio e connessa ad una struttura grande e speciale.

³² SCHMANDT- BRESSERAT 2001, come ad esempio nello standard di Ur, o nelle placchette di Nippur e Kafaja.

³³ WEISSNER 2001: 126-128.

Ceramica

Repertorio Ceramico

Il repertorio del VI B1 è costituito quasi esclusivamente da vasellame rosso- nero brunito, sono presenti in misura minore ceramiche nere o monocrome (marrone, avana, rosa, grigie) fatte a mano.

La tradizione estetica e tecnologica è la stessa delle fasi del palazzo, ma cambia radicalmente il repertorio delle forme. Da un punto di vista morfologico, non sono più prodotte le fruttiere, le forme chiuse presentano un'imboccatura ampia con collo cilindrico distinto e i vasi sono dotati di prese e bugne che sottolineano il carattere legato alla necessità di trasporto e spostamento dei vasi.

Rispetto ai vasi del VI A questi contenitori presentano orli meno accentuati e una più marcata distinzione tra collo e corpo sottolineata da una linea incisa.

Le classi di produzione del periodo VI B1 sono principalmente 3: la produzione rosso- nera, la produzione monocroma e quella nera. Dal rapporto tra le classi ceramiche le classi funzionali emerge che i contenitori chiusi (olle di medie e grandi dimensioni) erano prodotti quasi esclusivamente in ceramica monocroma, in dettaglio, analizzando i vasi rinvenuti in contesti abitativi¹ è possibile vedere come su 34 olle, 31 sono in ceramica monocroma (91%).

La ceramica rosso nera è impiegata per una grande varietà di attività e funzioni ma sembra essere in particolare associata alla produzione di grandi contenitori per l'immagazzinamento di derrate per la conservazione a lunga durata. Sono prodotte in ceramica rosso nera anche la maggior parte delle ciotole e dei bacini.

Nel VI A² la gamma di vasi in ceramica rosso-nera (vasi da mensa e cerimoniali) copriva solo parzialmente le necessità della comunità, integrandosi con le ceramiche tornite (fini-semifini).

Nel VI B1³ le forme della classe di produzione rosso- nera rientrano in più classi funzionali (vasi per il consumo, preparazione e per la conservazione) e costituiscono un *set* completo.

La ceramica nera è spesso associata a piccole olle e occasionalmente per ciotole (in alcuni casi con impasti molto fini). Oltre a queste tre classi ceramiche è attestata, anche se sporadicamente, la ceramica Plain Simple (solo due vasi). Questa ceramica rimanda alle produzioni Tardo Uruk, ma si troverà anche nei contesti della fase successiva. Gli unici due vasi in Plain Simple provengono, uno da A418 e un altro da A497 e si tratta di una ciotola e di un'olla con beccuccio. In entrambi i casi sono forme che non rientrano nelle tipologie del VI B1, ma sembrano anticipare le forme del periodo successivo.

Per quanto riguarda le caratteristiche principali del repertorio ceramico, si osserva che le ciotole hanno nella quasi totalità dei casi un profilo curvilineo e possono essere dotate di prese. Le ciotole in alcuni casi sono raffinatissime, con pareti molto sottili e prodotte con ceramica estremamente fine.

Compaiono invece in questa fase degli elementi precedentemente inediti come i coperchi dalla forma piatta, circolari e con un'ansa centrale (in tutti gli esempi rinvenuti i coperchi sono prodotti in ceramica monocroma).

Se confrontato poi con il repertorio formale del VI A si nota un forte impoverimento dell'inventario ceramico del VI B1 che sembra rispondere ad una gamma più limitata di bisogni legata ad un diverso tipo di società, più semplice e non centralizzata (gruppi pastorali). Anche lo spettro stilistico è impoverito e lo stesso tipo di profilo e orlo svasato e collo alto e cilindrico si ripete identico in più classi funzionali (olle, ollette e pithoi).

Caratteristica di questo periodo è la forte correlazione della ceramica rosso-nera con il mondo Transcaucasico e in particolar modo con il mondo Kura-Araks soprattutto per quanto riguarda

¹ In riferimento alle capanne del villaggio con occupazione non sedentaria (A789; A418; A422; A497)

² FRANGIPANE 1983; 1996; 1997; 2010.

³ PALUMBI 2008.

il caso di piccole olle con ansa a nastro alla base del collo confrontabili con quelle di tipo Nahçevan⁴. Sono tipici delle produzioni Kura Araks elementi come prese, anse, anse forate, bugne e manici, che ad Arslantepe sono particolarmente comuni nelle forme chiuse. Nonostante le similarità va sottolineato come il repertorio di Arslantepe del VI B1 esibisca delle differenze rispetto a quello Kura Araks e come siano presenti degli elementi che ricollegano questa nuova tradizione a quella locale⁵. Le produzioni Kura-Araks presentano spesso delle decorazioni che risultano quasi completamente assenti nel repertorio ceramico di Arslantepe, altra differenza sta nel fatto che mentre il bicromismo nelle produzioni est anatoliche è fisso per cui la parte nera è sempre esterna, ad Arslantepe le superfici dei contenitori variano la colorazione in base alla forma del contenitore stesso (aperto-chiuso), caratteristica presente già a partire dal periodo VI A ed è un elemento estraneo alla produzione trans caucasica e attestata invece nelle regioni centro anatoliche.

Le tipologie presentano un repertorio funzionale ridotto e molto spesso si riscontra una variabilità dimensionale dello stesso profilo tipologico. La scarsa variabilità dei profili e delle classi funzionali potrebbe dipendere dal carattere mobile dei gruppi pastorali e dalla necessità di multifunzionalità dei vasi in modo tale da poter svolgere con un singolo vaso più azioni ed evitare peso inutile durante i viaggi.

Il repertorio del VI B1 è caratterizzato in prevalenza da forme chiuse, le più comuni sono le olle con base piatta, corpo ovoidale, spalla accentuata, collo tronco-conico ed orlo estroflesso. La forma più attestata tra le forme aperte è certamente quella della ciotola con base piatta corpo emisferico e pareti leggermente rientranti.

Fanno parte del repertorio del VI B1 anche alcune forme non presenti nella tradizione Kura Araks, come i bicchieri, alcuni sostegni, pithoi e le ciotole troncoconiche. I pithoi in particolare presentano e riproducono, in ceramica rosso-nera, profili identici a quelli del VI A e soprattutto le ciotole tronco-coniche riproducono sempre in ceramica rosso-nera una forma per il consumo dei cibi presente nel sito a partire dall'inizio del IV millennio (periodo VII).

Nella ceramica rosso-nera di Arslantepe non sono presenti le caratteristiche decorazioni presenti sulle ceramiche Kura Araks. La decorazione aveva un ruolo fortemente simbolico che potrebbe essere stato sostituito ad Arslantepe dall'uso dei modelli di colorazione della ceramica, è infatti possibile che la superficie brunita e l'alternanza di colorazione rosso-nera tra le pareti interne ed esterne dei vasi, in un contesto di limitata variabilità tipologica, fungesse come elemento distintivo e avesse lo stesso valore simbolico delle decorazioni.

Anche la ceramica testimonia, come l'architettura, che questa cultura esprime esigenze e stili di vita completamente differenti rispetto a quelli del VI A, e da quelli del IV millennio nella regione. Questa cultura esse dovette comparire nella piana di Malatya ancor prima del collasso del sistema palatino e convivere parzialmente con la cultura di tipo mesopotamico che aveva dato vita a quel sistema e in parte amalgamarsi con questo sia economicamente (inserendosi nel sistema produttivo) sia nell'adozione di costumi e tratti culturali. Quello che emerge tuttavia è che agli inizi del III millennio la comunità di Arslantepe sembra intrattenere relazioni preferenziali con il mondo caucasico ipoteticamente forse perché questa regione poteva fornire materie prime necessarie ad alimentare le attività metallurgiche delle comunità di Arslantepe⁶.

La composizione degli impasti nell'intero repertorio ceramico del VI B1 è vario anche se esistono poche forme. Alcune ciotole sono in ceramica molto fine e altre sono grossolane, ma non è possibile rintracciare una discriminante di tipo morfologico tra le produzioni. Per quanto concerne la classe funzionale da cucina, in un primo momento era stato ipotizzato che durante questa fase fossero utilizzate indifferentemente alcuni vasi come olle o come pentole pensando che fossero intercambiabili, in fase di studio invece si è notato, attraverso l'analisi

⁴ PALUMBI 2008.

⁵ FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005; PALUMBI 2008.

⁶ HUPTMANN *et al.* 2002: 62

dei pezzi presenti nel magazzino della Missione e presso il Museo Archeologico di Malatya, come in realtà alcuni vasi, pur avendo le stesse caratteristiche morfologiche, erano costantemente impiegati per la cottura del cibo. La differenza principale riscontrabile in questi vasi è legata alla selezione di impasti molto grossolani (*grit*) ricchi di sabbia e minerali impiegati per la produzione di pentole. Oltre all'impasto un'ulteriore indizio proviene anche dalla presenza di tracce da fuoco, anche se queste ultime sono rare e difficili da osservare a causa della colorazione nera della superficie dei vasi. Si tratta quindi di una classe di produzione che rientra nella categorie di ceramica rosso-nera grossolana.

Partendo dall'analisi delle caratteristiche morfologiche dei recipienti, si cerca di collegare la forma a un set di azioni specifiche.

AZIONI	CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE										
	Orlo	Beccuccio	N. Prese	Posizione Prese/Anse	Tipo prese	Tipologia base	Capacità	Apertura/ collo	Diametro/ altezza	Altezza	Baricentro
Accedere/controllare								x	x	x	
Accedere al fondo								x	x	x	
Attingere								x	x	x	
Chiudere	x			x							
Coprire	x			x							
Versare	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Prendere			x	x	x		x			x	x
Appendere			x	x	x		x				
Sospendere			x	x	x		x				
Appoggiare						x					x

Tabella 5: Rapporto tra le caratteristiche morfologiche e le azioni. Le “x” rappresentano gli elementi morfologici che possono influire o essere indispensabili affinché una specifica azione possa essere effettuata.

Sulla base dei dati raccolti si incroceranno i dati con specifiche azioni per identificare l'ambito funzionale di destinazione del vaso (tab. 6).

Come illustrato nella tabella 4, si osserva che ogni elemento compositivo del vaso gli conferisce specifiche caratteristiche che lo rendono più o meno idoneo all'attuazione di determinate azioni, ad esempio la possibilità di coprire o chiudere un vaso dipenderà dal tipo di articolazione dell'orlo; l'accessibilità e la possibilità di controllare il contenuto di un vaso dall'ampiezza dell'imboccatura e dal rapporto tra diametro di apertura e altezza totale del vaso.

Gli studi relativi al repertorio ceramico del VI B1 sono molti, si ricordano in questa sede in particolare i lavori di Frangipane e Palmieri⁷, e Palumbi. Il lavoro più recente sullo studio della ceramica del Bronzo Antico IA di Arslantepe è presentato da Palumbi nella pubblicazione *“The Red and the Black. Social and Cultural Interaction between the Upper Euphrates and Southern Caucasus Communities in the Fourth and Third Millennium”*⁸. In quest'opera l'autore indaga, attraverso la comparazione dei dati archeologici le possibili relazioni culturali tra le comunità locali di Arslantepe e il mondo Transcaucasico. L'analisi della ceramica è volta alla distinzione delle classi di produzione e della loro distribuzione nei contesti domestici dell'insediamento del VI B1.

⁷ FRANGIPANE-PALMIERI 1983

⁸ PALUMBI 2008.

Non è stata al momento pubblicata una tipologia della ceramica del VI B1; il repertorio delle forme è estremamente limitato e in molti casi la variabilità morfologica potrebbe dipendere dall'assenza di standardizzazione essendo i non torniti. La produzione manuale si riflette nella presenza di vasi simili ma non tipologicamente identici in ogni elemento strutturale. Tale variabilità potrebbe dipendere più da fattori legati al gusto, che non da motivazioni prettamente funzionali.

La ripetizione di profili simili nella produzione di vasi riferibili a classi dimensionali differenti, sottolinea il carattere fortemente multifunzionale del repertorio del VI B1.

Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B1.

Sulla base della suddivisione del repertorio del Bronzo Antico in classi funzionali, si cercherà di indagare le caratteristiche in dettaglio delle classi, la variabilità del set funzionale e la differenziazione degli ambiti d'uso della ceramica del VI B1.

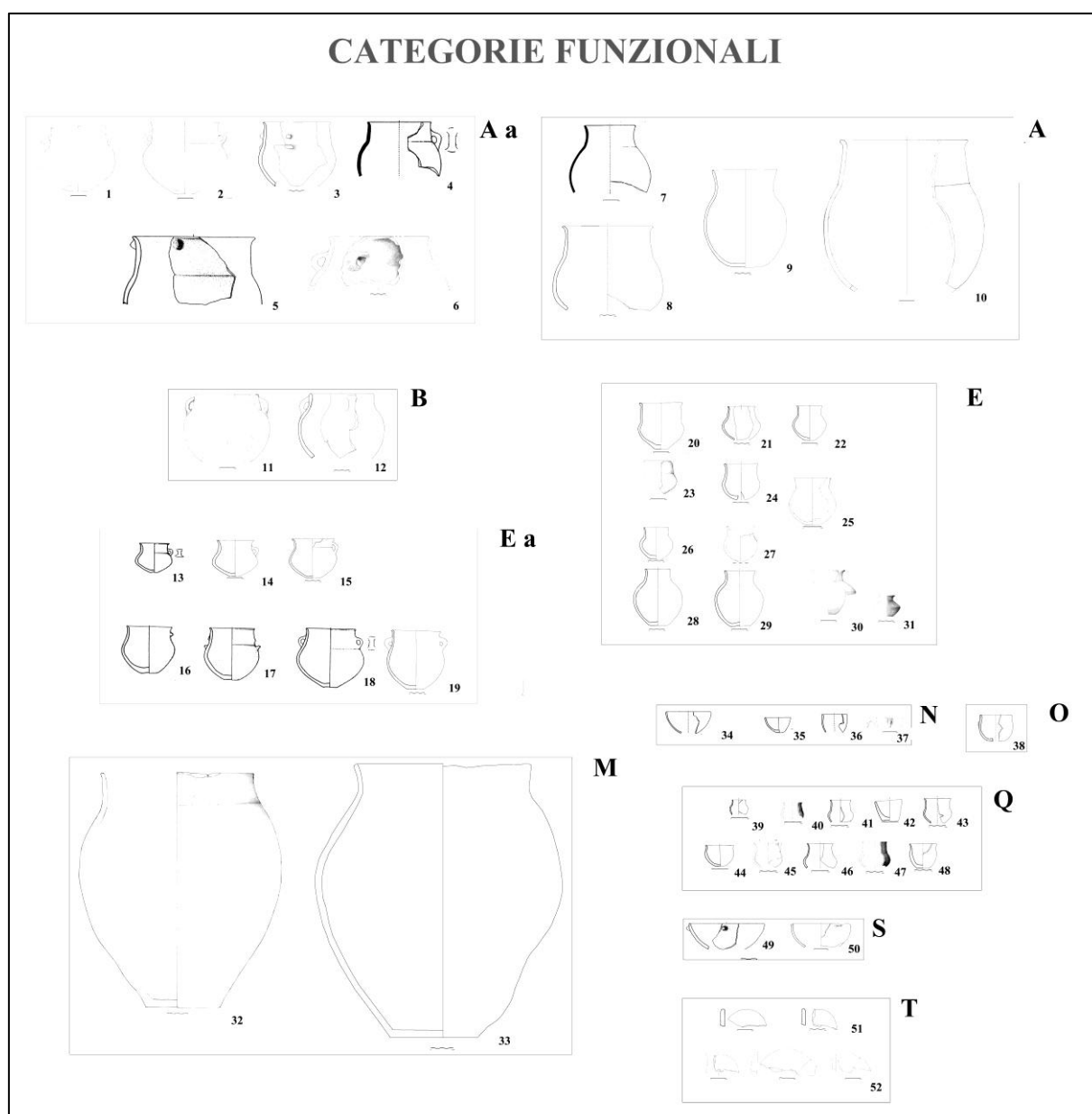


Figura 46: Arslantepe, Classi e categorie funzionali del repertorio del periodo VI B1.

Le classi funzionali presenti nella prima metà del Bronzo Antico I ad Arslantepe sono le seguenti⁹:

<i>Classe</i>	<i>Descrizione Classe</i>	<i>Categoria funzionale</i>
A a:	Olle di medio- grandi dimensioni con collo alto e distinto e anse (fig. 46: 7-10).	Conservazione L.T. aridi/ semiliquidi.
A:	Olle di medio- grandi dimensioni con collo alto e distinto (fig. 46-6).	Conservazione L.T. semiliquidi/ liquidi.
B:	Olle di medio- grandi dimensioni con collo corto distinto e imboccatura ampia e anse (fig. 46: 11-12).	Conservazione L.T. aridi/ trasferimento.
D:	Rientra nella classe Ea	Cottura/Preparazione
Ea:	Ollette con collo distinto e anse (fig.46: 13-19).	Servizio/ Trasferimento
E:	Ollette con collo distinto (fig.46: 20- 31)	Liquidi/ semiliquidi Servizio/Conserv. BT.
M:	Pithoi (fig.46: 32-33).	Liquidi/ semiliquidi Conservazione L.T.
N:	Ciotole (fig. 46: 34- 37)	Consumo aridi-semiliquidi
O:	Tazze (fig.46: 38)	Consumo liquidi
Q:	Bicchieri (fig. 46: 39-48)	Consumo liquidi
S:	Bacili (fig. 46: 49- 50)	Preparazione/ servizio
T:	Coperchi (fig.46: 51- 42)	Copertura/ chiusura

Tabella 6: Classi funzionali presenti nel repertorio del VI B1 e destinazione d'uso.

Dall'analisi della tabella 6 si evince che durante il VI B1 i recipienti possono parzialmente essere usati per compiere azioni differenti.

Si suppone che la conservazione a lungo termine potesse essere espletata da contenitori appartenenti alle categorie Aa; A; B ed M. Ciò che potrebbe differenziare queste classi è il tipo di contenuto conservato (ora liquido, ora arido). La possibilità di coprire i vasi tuttavia potrebbe permettere un uso alternativo dei contenitori soprattutto rispetto alla possibilità di conservare liquidi o aridi.

La presenza di tracce da fuoco su alcune olle è indice di come i vasi potessero essere usati per azioni alternative a quella che si potrebbe ritenere la funzione principale.

Per quanto riguarda la categoria del consumo di aridi l'unica classe funzionale che certamente poteva essere destinata a tale scopo è la classe N. Mentre il consumo di liquidi poteva essere effettuato sia con i contenitori della classe O, sia con quelli della classe Q.

L'assenza di un apparato di rappresentanza per il consumo di liquidi è molto interessante soprattutto se associato alla presenza nell'insediamento di evidenze abbondanti scarti localizzati nella parte alta del tell forse attribuibili ad un consumo collettivo di carne. Se l'evento documentato sul tell è riflesso di pratiche di feste è inusuale non trovare evidenze di consumo di bevande¹⁰, possibilmente fermentate come visibile dalle rappresentazioni artistiche¹¹, come documentato dai testi scritti¹² ed evidente dai dati etnografici¹³.

La presenza di pochi bicchieri potrebbe avere un duplice significato, se da un lato l'assenza di ceramica particolare e differente da quella d'uso quotidiano potrebbe assennare di pratiche con valore simbolico extra-ordinario, al contempo la presenza di pochi bicchieri potrebbe

⁹ Si ricorda che la ceramica del VI B1 non è tornita.

¹⁰ DIETLER 2001; HAYDEN 2001; TWISS 2008; 2009; 2012; WEISSNER 2001; CLARKE 2001.

¹¹ SCHMANDT- BRESSERAT 2001.

¹² SALLABERGER 2012; DAMEROW 1996.

¹³ KNIGHT 2001; WEISSNER 2001; DIETLER 2001.

significare che questi erano riservati a poche persone e il loro stesso uso, potrebbe riflettere volontà di rimarcare differenze sociali in momenti specifici, infatti come si vedrà meglio in seguito la maggior parte dei bicchieri proviene dall'edificio in mattoni localizzato a sud del forno e da A789 (capanna con focolare interno). Rientrano nel repertorio funzionale anche i coperchi (forati e non) e pentole con e senza coperchio, qui non distinte perché le pentole hanno le stesse caratteristiche delle olle e si possono distinguere da queste unicamente sulla base della presenza di tracce da fuoco. Tuttavia le pentole certamente riconosciute sono pochissime (solo 4).

Come evince dal prospetto soprastante, le classi funzionali sono limitate e caratterizzate prevalentemente da un'unica forma che si ripete in classi dimensionali diverse e con poche varianti morfologiche, in particolar modo la classe funzionale da conservazione di aridi, semiliquidi e liquidi. Questa caratteristica probabilmente è legata alla necessità di adottare forme vascolari che potessero essere impiegate anche per lo svolgimento di altre attività per questo si compone di poche forme ripetute in classi dimensionali differenti.

La variabilità dimensionale delle olle (con collo e senza, con imboccatura larga, anse, prese, o di ciotole con anse forate, bugne o anse elaborate ad altre piccole differenze dei profili, potrebbe anche dipendere dal fatto che queste produzioni erano fatte a mano e non erano produzioni specializzate.

	<i>Azioni Attuabili (espresse con la x)</i>									
<i>Classe Funzionale</i>	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere (anse)	Appendere	Sospendere	Appoggiare
A		X		X						X
Aa		X		X			X			X
B a	X	X		X			X			X
Ea	X	X		X			X			
E	X	X		X			X	X	X	X
E	X	X		X						X
M		X		X						X
N	X	X					X			X
O	X	X			X	X	X	X	X	X
Q	X	X			X	X				X
S	X	X					X			X
T			X	X			X			X

Tabella 7: Relazione classe funzionale/ azioni effettuabili.

Lo studio delle pratiche alimentari deve considerare i diversi passaggio che vanno dalla preparazione al consumo del cibo al fine di mettere in evidenza le caratteristiche principali delle abitudini alimentari e delle diete durante il Bronzo Antico. I vari passaggi dalla trasformazione al consumo del cibo saranno di seguito analizzati per cercare di ricostruire le pratiche alimentari anche attraverso lo studio della ceramica. Si analizzeranno i vasi in relazione alle categorie funzionali a cui sono associati. In particolare, si analizzeranno: gli ambiti legati al consumo (di aridi e liquidi), alla conservazione, al servizio, alla cottura e alla preparazione del cibo.

Consumo (Aridi -Semiaridi): classe funzionale N

Le forme aperte sono rappresentate principalmente da ciotole e da qualche bacino. Le ciotole provengono soprattutto da contesti di scarto forse perché, essendo le ciotole leggere e poco ingombranti, venivano portate via al momento della partenza dal sito¹⁴.

Le ciotole sono prevalentemente emisferiche con base piatta. Non è possibile fare distinzioni tipologiche su questo tipo di vasi dal momento che la variabilità degli orli o del profilo delle pareti potrebbe dipendere dal fatto che erano prodotte a mano.

Le analisi metriche rivelano che le ciotole rientrano in classi dimensionali precise e definibili che potrebbero riflettere un loro possibile differente impiego durante le pratiche commensali, forse connesse a differenze sociali (differenze di genere o età?).

Sono state analizzate circa 89 ciotole di cui 65 ciotole intere provenienti prevalentemente da contesti di scarto. La maggior parte delle ciotole è rappresentata da produzioni in ceramica bicroma rosso-nera poche in ceramica nera (22), solo 10 esemplari sono in ceramica monocroma ed infine è attestato un unico esemplare Plain Simple proveniente da A418.

Non sono in questa sede considerate le ciotole (e altre tipologie ceramiche) dei contesti a nord di A789 perché, vista la recente esposizione dei livelli del VI B1, non è stato possibile per motivi ovvi, studiare il manufatto appena esposto, il quale è ancora in fase di studio. Ci si propone a questo proposito di integrare i nuovi dati in prossimi studi.

Analisi Metriche

Le ciotole sono presenti in tutte le fasi dell'occupazione del Bronzo Antico I anche se sono più frequentemente attestate all'interno dei *kuyu* (pozzetti di scarico).

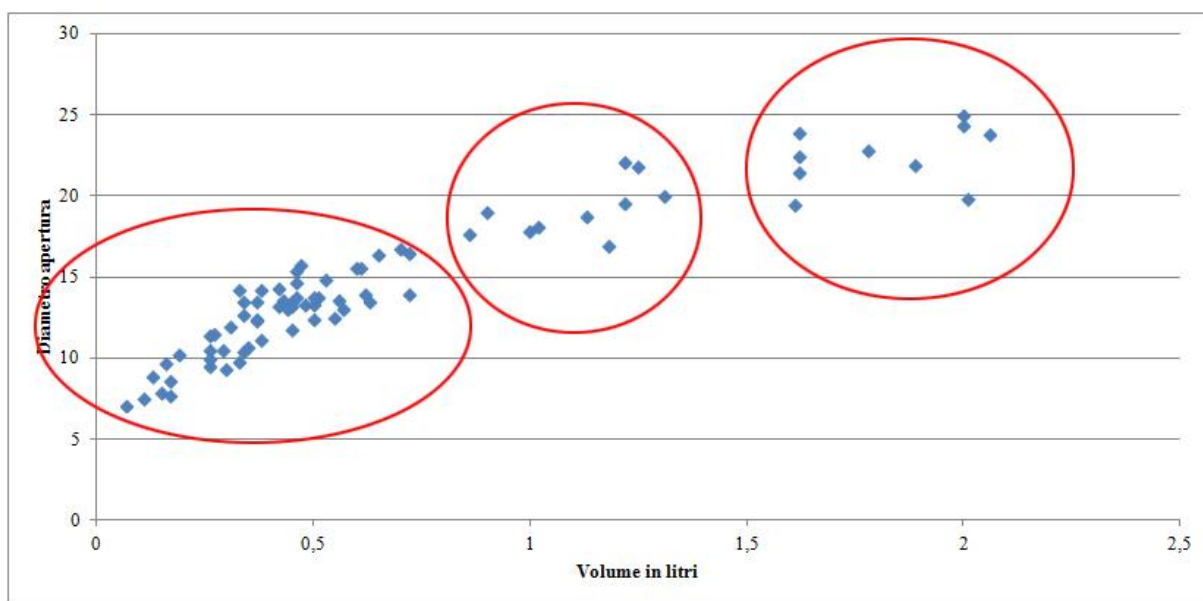


Grafico 21: Variabili metriche: rapporto tra la capacità in litri e il diametro di apertura delle ciotole R/N del VI B1.

Il calcolo dell'ampiezza del diametro e della capacità ha permesso di far luce sulla presenza nell'occupazione di diverse classi dimensionali che riflettono possibili differenze nell'uso. Non è da escludere che la variabilità dimensionale possa dipendere dal tipo di alimento contenuto oppure che la grandezza si riferisca alla persona che consumava il cibo (differenze di genere e sesso). Le ciotole del VI B1 (graf. 21) seguono una linea di tendenza piuttosto uniforme e si possono riconoscere tre gruppi dimensionali distinti.

¹⁴ I dati relativi alla diffusione e presenza di ceramica delle strutture in mattoni crudi (A1000-A1369) e della parte alta e separata del Tell non sono qui inseriti perché lo scavo è in fase di completamento e non

La differenza degli impasti non è collegabile alla variabilità dimensionale dal momento che non sono visibili differenze dimensionali legate a scelte selettive di particolari impasti. Tutte le classi di impasto sono ugualmente rappresentate negli insiemi dimensionali evidenziati dalle analisi metriche. La scelta e l'uso di impasti più o meno puri non sembra quindi strettamente legato a particolari dimensioni.

Il grafico 21 permette di distinguere la compresenza di ciotole con capacità differenti. Si possono distinguere tre intervalli ben definiti nel loro insieme (tab.8). Si nota infatti come il primo insieme comprenda ciotole che hanno una capacità compresa tra 0,10 e 0,7 litri, con un diametro di apertura che varia tra i 7,16 e i 15,25 cm. Si tratta di ciotole di piccole dimensioni con una capacità limitata poco superiore al mezzo litro. La seconda classe è composta da ciotole che hanno una capacità variabile tra 0,80 e 1,2 litri e il diametro di apertura tra 17 e 20 cm. Infine alla terza classe appartengono ciotole di grandi dimensioni e ha volumi compresi tra 1,6 e 2 litri con variabilità diametrale tra 21,5 e 25 cm.

Classe dimensionale	Volume	Diametro
1(ciotole piccole)	0,10- 0,75 litri	7,15-15,25 cm
2(ciotole medie)	0,80 – 1,2 litri	17- 20 cm
3(ciotole grandi)	1,6 – 2 litri	21,5– 25 cm

Tabella 8: Prospetto riassuntivo delle classi dimensionali delle ciotole del VIB1.

La classe più rappresentata è senza dubbio la prima che comprende ciotole con capacità inferiore al litro. La maggior presenza di ciotole piccole potrebbe dipendere anche dalla possibilità di ricostruire più facilmente le ciotole di piccole dimensioni rispetto a quelle più grandi le quali spesso, a causa del grado di frammentarietà risultano difficili da ricostruire e il diametro non sempre è identificabile.

Come specificato già precedentemente le ciotole del periodo VI B1 presentano piccole variazioni nei profili, negli orli e possono essere munite di prese o ansette sull'orlo. Tali differenze morfologiche non sembrano incidere sul valore funzionale dei vasi, ma occasionalmente potrebbero implementare la possibilità del vasi di compiere certe azioni.

Nelle tabelle seguenti si propone una sintesi delle forme più comuni presenti nel repertorio del VI B1, per constatare se le ciotole potessero svolgere anche funzioni alternative rispetto alla funzione principale, ovvero quella del consumo di arido o semiliquidi.

Interpretazione dei dati

Ogni elemento del corpo vascolare trasmette informazioni relative alla funzione dei recipienti e al loro utilizzo specifico o alternativo, dal momento che un contenitore può essere usato per compiere più azioni. Nel caso delle ciotole è da notarsi che si possono distinguere due funzioni principali che sono quelle legate al consumo e al servizio o trasferimento di sostanza (aride, semiliquide e liquide). La presenza di orli principalmente arrotondati e dritti sembra non favorire azioni connesse con il versare liquidi.

La presenza in alcune ciotole di presette, bugne e anse indica la possibilità di prendere le ciotole con entrambe le mani e, quando presenti eventuali fori, alcuni probabilmente fori per riparazioni, non si deve escludere la possibilità di sospensione.

In ultima analisi si considerano le classi dimensionali in rapporto alla funzione stessa che queste ciotole potevano avere. Osservando i dati presentati nelle tabelle 9 si può notare come le azioni e le funzioni che era possibile svolgere con le ciotole del VI B1 sono ben ripartite nelle diverse classi dimensionali. Le ciotole piccole e medie infatti (con capacità compresa tra 0,11 e 0,75) sono rappresentative di ciotole che per caratteristiche morfologiche e strutturali erano destinate al consumo individuale di aridi e semiliquidi, mentre di dimensioni maggiori oltre che per il consumo, potevano essere impiegate anche per il servizio e il trasferimento del cibo.

La società pastorale del VI B1 ha un'organizzazione che non sembra essere clanica, ma piuttosto nucleare e la presenza di numerose ciotole di piccole dimensioni indicherebbe che il consumo del cibo avvenisse in modo individuale in piccoli recipienti. Le uniche ciotole che potrebbero essere connesse con la possibilità di versare liquidi sono quelle più grandi che occasionalmente presentano orli appuntiti.

La scelta di selezionare e fabbricare certe forme dipende certamente dal tipo di funzioni o usi che era possibile effettuare con i recipienti, ma allo stesso tempo i recipienti rappresentano in modo diretto una comunità, un gusto e una tradizione specifica. In linea generale infatti si può sostenere che una certa tipologia di orlo fosse più o meno idonea per compiere certe azioni, ma allo stesso tempo la struttura dei vasi e la loro resa formale dipende anche dalle modalità di consumo del cibo e dalle tradizioni sociali e culturali.

La conformazione delle ciotole dipende fortemente dunque dall'unione di più fattori tra di loro concatenati, che sono il gusto, le tradizioni dei gruppi in cui sono usate e dalle modalità di consumo del cibo che non dipendono solo e unicamente dalle possibili azioni che era possibile svolgere con tali recipienti. La forma e la struttura di un vaso sono intrinseche anche di un certo valore simbolico e culturale. Le forme dei vasi rappresentano infatti un certo tipo di cultura e sono un mezzo attraverso il quale la società si riconosce e si identifica. Oltre al valore prettamente funzionale si deve quindi tenere in considerazione il forte significato sociale e di identificazione svolto dalla ceramica stessa.

L'uso della ceramica rosso- nera brunita fatta a mano e la presenza di un repertorio di forme derivanti dal modo Kura- Araks sono elementi che devono essere considerati come fondamentali nell'interpretazione funzionale della ceramica che assume quindi un marcato valore simbolico di riconoscimento dei diversi gruppi come facenti parte di una cultura che li accomuna e nella quale, pur nelle loro differenze, si identificano.

In conclusione si può sostenere, alla luce delle analisi metriche, che le ciotole, che rientrano nella classe N del VI B1 potessero avere come funzione principale quella del consumo (ciotole di piccole e medie dimensioni) e quella del servizio/ trasferimento del cibo (ciotole più grandi.). Non è da escludere che queste ciotole fossero occasionalmente impiegate anche per la preparazione, specie quelle con capacità compresa tra 1,6 – 2 l, oppure potessero essere impiegate, sempre in ambito di preparazione, come coperchi, infatti il diametro di molte ciotole corrisponde a quello delle olle/ pentole in associazione alle quali potevano essere usate per svolgere determinate azioni.













	Classe Funzionale N										
	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere	Appendere	Sospendere	Appoggiare	Capacità
	x	x		x			x			x	(0,11-0,25 l; 0,30-0,75 l)
	x	x		x	-		x			x	(0,30-0,75 l)
	x	x		x			x			x	(0,30-0,75 l; 0,80-1,2)
	x	x		x			x			x	(1,6-2 l)
	x	x		x			x			x	(0,80-1,2; 1,6-2 l)
	x	x		x			x			x	(0,30-0,75 l)
	x	x		x	x		x			x	(0,30-0,75 l)
	x	x		x			x				(0,30-0,75 l) (0,80-1,2 l) (1,6-2 l)
	x	x	x	x			x	x	x	x	(0,30-0,75 l)
	x	x		x		x	x		x	x	(0,30-0,75 l)
	x	x		x			x			x	(0,80-1,2)
	x	x		x			x			x	(0,80-1,2)

Tabella 9: elenco delle azioni effettuabili in rapporto alle caratteristiche morfologico- strutturali delle ciotole della classe funzionale N. L'eventuale possibilità di svolgere un'azione (accedere, controllare, coprire, chiudere, versare, attingere, prendere, appendere, sospendere, appoggiare), viene indicata con l'apposizione della lettera "x".


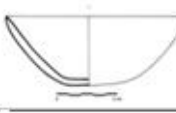



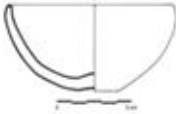



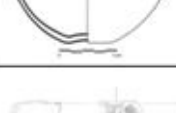

	Funzioni Attuabili																		
Varianti	Lunga Conservazione			Breve Conservazione			Cottura			Preparazione			Consumo			Trasferimento /Servizio			Capacità
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,11-0,25 l; 0,30-0,75 l) e (1,6- 2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l) e (1,6- 2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l) e (1,6- 2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(1,6- 2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,80- 1,2 l; 1,6-2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l; 0,80-1,2 l; 1,6-2 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,30-0,75 l)
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	(0,80- 1,2 l)

Tabella 10: elenco delle funzioni possibili (lunga- breve conservazione; cottura, preparazione, consumo, trasferimento/ servizio) ed attuabili con le ciotole del VI B1. Ogni azione attuabile è segnata con la lettera “x”, la lettera “x?” indica un’azione probabile o fattibile. Le sigle A; S; L indicano la tipologia ipotetica del contenuto: arido, semiliquido e liquido.

















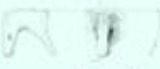

Classi dimensionali			
(0,11-0,25 l)	(0,30-0,75 l)	(0,80- 1,2 l)	(1,6-2 l)
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			

Tabella 11: Suddivisione delle ciotole (classe N) del VIB1 in base alle dimensioni.

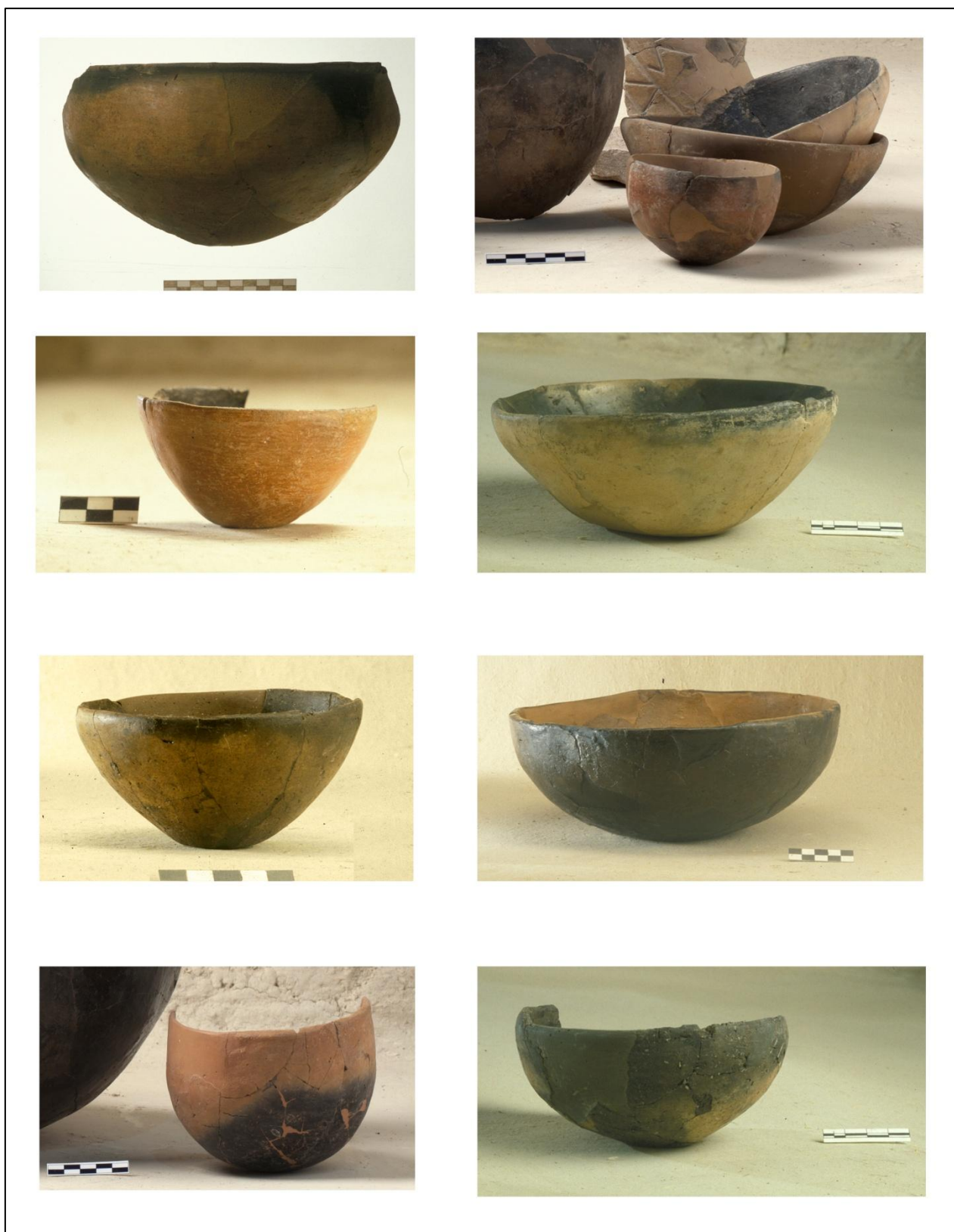


Figura 47: Ciotole del periodo VI B1 appartenenti alle varie classi morfologiche e dimensionali.

La presenza di diversi tipi di ciotole destinate ad una stessa funzione e/o uso, potrebbe dipendere dunque dall'interazione di diversi gruppi sul sito e anche dal livello in cui sono state rinvenute infatti l'occupazione pastorale del tell avviene a diverse riprese caratterizzate da tipi insediamentali diversi.

Oltre alla compresenza sul tell di possibili gruppi diversi che giungevano a ondate alterne sul sito, un'altra possibile ipotesi relativa alla presenza di numerosi tipi di ciotole che rientrano tutte nella classe funzionale N, potrebbe dipendere dal valore culturale e simbolico che le ciotole potevano assumere nei diversi contesti e livelli dell'occupazione del VI B1.

Uno stesso uso poteva presumibilmente essere effettuata con diversi tipi di ciotole sulla base, da un lato, dal contesto di impiego, e dall'altro dal soggetto che se ne serviva. E' importante considerare il contesto d'uso di un vaso, l'occasione di impiego (se per un'occasione di commensalità speciale oppure in ambito domestico) e il soggetto che utilizzava i recipienti sono dati importanti per indagare anche il grado di complessità di una società.

La presenza di diverse classi dimensionali potrebbe indicare da una lato, la differenziazione in base a genere o età degli individui che usavano i recipienti e dall'altro la capacità maggiore o minore delle ciotole potrebbe essere legata al contenuto, fosse esso liquido, semiliquido o solido. Le ciotole del VI B1 sono principalmente emisferiche, ma sono presenti anche ciotole troncoconiche e osservando il repertorio è possibile innanzitutto sottolineare come le ciotole emisferiche compaiano in tutte le classi dimensionali seppur con differenze nella struttura degli orli, sembra che le ciotole troncoconiche abbiano un'incidenza maggiore nelle classi dimensionali medie e grandi. Questo dato, insieme alla presenza nelle ciotole troncoconiche di basi piatte, che conferiscono maggiore stabilità alle ciotole, fanno pensare che queste forme potessero essere impiegate più per servizio o possibilmente per la preparazione di alcuni alimenti, piuttosto che per il consumo. Alcune ciotole potevano inoltre avere un valore simbolico molto particolare e non meglio chiarito¹⁵, ma, a prescindere dalla loro destinazione d'uso quello che maggiormente spicca dalla loro analisi è che il loro contesto d'impiego non sembra essere quello quotidiano, domestico, e che, visto il limitatissimo numero di esemplari, chi le utilizzava doveva ricoprire una qualche posizione preminente all'interno della famiglia se non addirittura all'interno del gruppo.

¹⁵ Di notevole interesse è notare che la ciotola descritta nella categoria C10 sia stata rinvenuta in un *Kuyu*, in particolare nel *Kuyu* K931 dal quale provengono numerosissime ciotole emisferiche e bicchieri. Bisogna a questo punto sottolineare che anche la distribuzione delle ciotole è molto caratteristica dal momento che molte delle ciotole analizzate provengono da contesti di scarto e non si trovano in ambienti, in particolar modo un gran numero di ciotole proviene da due *kuyu*: K904 e K931, caratteristici perché al loro interno oltre alle ciotole sono stati rinvenuti frammenti di bicchieri (con collo cilindrico e pancia bassa), un frammento di alare, coperchi con ansa centrale e olle di varie tipologie. Spesso le ciotole di piccole dimensioni rinvenute nei *kuyu* sono in buono stato di conservazione e sono integre per cui non è pensabile che fossero state poste all'interno dei pozzetti perché da eliminare in quanto non più utilizzabili. Anche i diversi bicchieri si trovano negli stessi due pozzetti (K904 e K931), ma in proporzione il numero maggiore di bicchieri proviene da contesti domestici. La presenza di ciotole integre, bicchieri, strumenti per la cottura dei cibi (un alare e vari frammenti di coperchio) rendono questi due *kuyu* particolari forse la loro funzione non era quella di scarto, potrebbero stati usati come deposito per la ceramica che non poteva essere trasportata agevolmente. Alcuni vasi in ceramica rosso-nera infatti, pur essendo fatti a mano, erano molto pregiati e con impasti molto fini e di conseguenza, ipoteticamente se i vasi erano integri si potrebbe pensare che non fosse conveniente gettarli se non era possibile e comodo trasportarli. L'ipotesi potrebbe dunque essere che alcuni vasi fossero depositati in pozzetti per un loro eventuale riutilizzo. Questo potrebbe almeno in parte giustificare il fatto che il numero delle ciotole all'interno delle abitazioni è inferiore a quello delle ciotole rinvenute nei pozzetti.

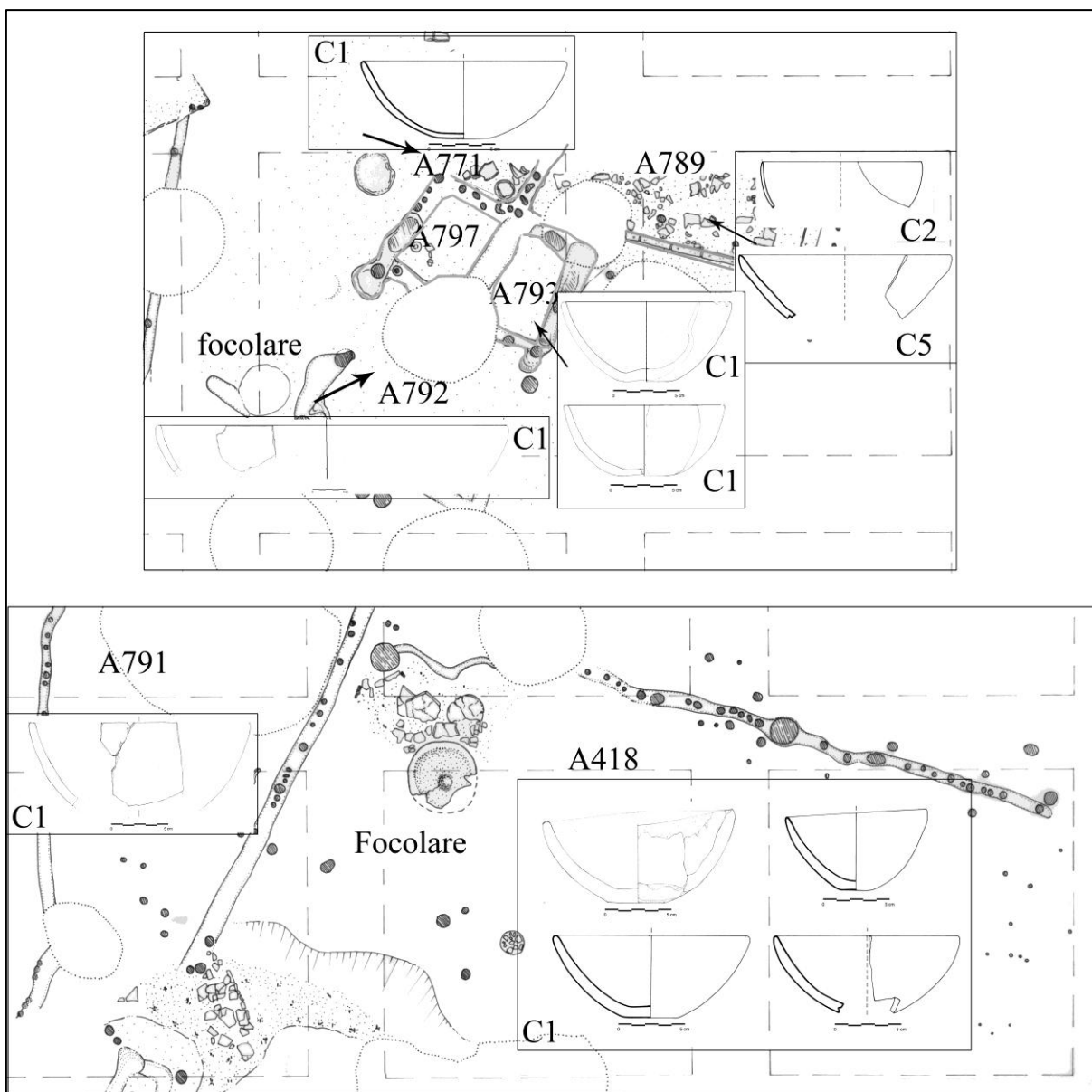


Figura 48 : distribuzione delle ciotole nell'insediamento del VI B1, area villaggio capanne.

Come si evince dalla fig.38 , le ciotole provenienti da alcuni ambienti della fase più antica del villaggio del VI B1 sono quasi interamente ciotole emisferiche con orlo semplice arrotondato o con orlo appuntito. Dal “magazzino” A789 proviene una ciotola troncoconica di medie dimensioni. Le ciotole, rinvenute nell’area occupata da capanne non permanenti, hanno caratteristiche omogenee e rientrano quasi tutte nella classe dimensionale delle ciotole piccole da consumo (individuale). La ciotola più grande proviene dall’ambiente A792, ambiente all’esterno del quale è presente un focolare. La stessa situazione si ripropone negli ambienti A418 e A791, dove si può notare come tutte le ciotole siano emisferiche e di piccole dimensioni. Il quadro che emerge è che durante la fase di occupazione più antica all’interno degli ambienti sono presenti prevalentemente ciotole medio- piccole di tipo emisferico e con orlo arrotondato destinate al consumo individuale o eventualmente connesse con il trasferimento e la preparazione del cibo.

Nella fase più recente (fase 2-3) dell’occupazione del VI B1 (fig.49), in connessione con l’edificio in mattoni crudi a sud del grande forno circolare, le ciotole sono più varie.

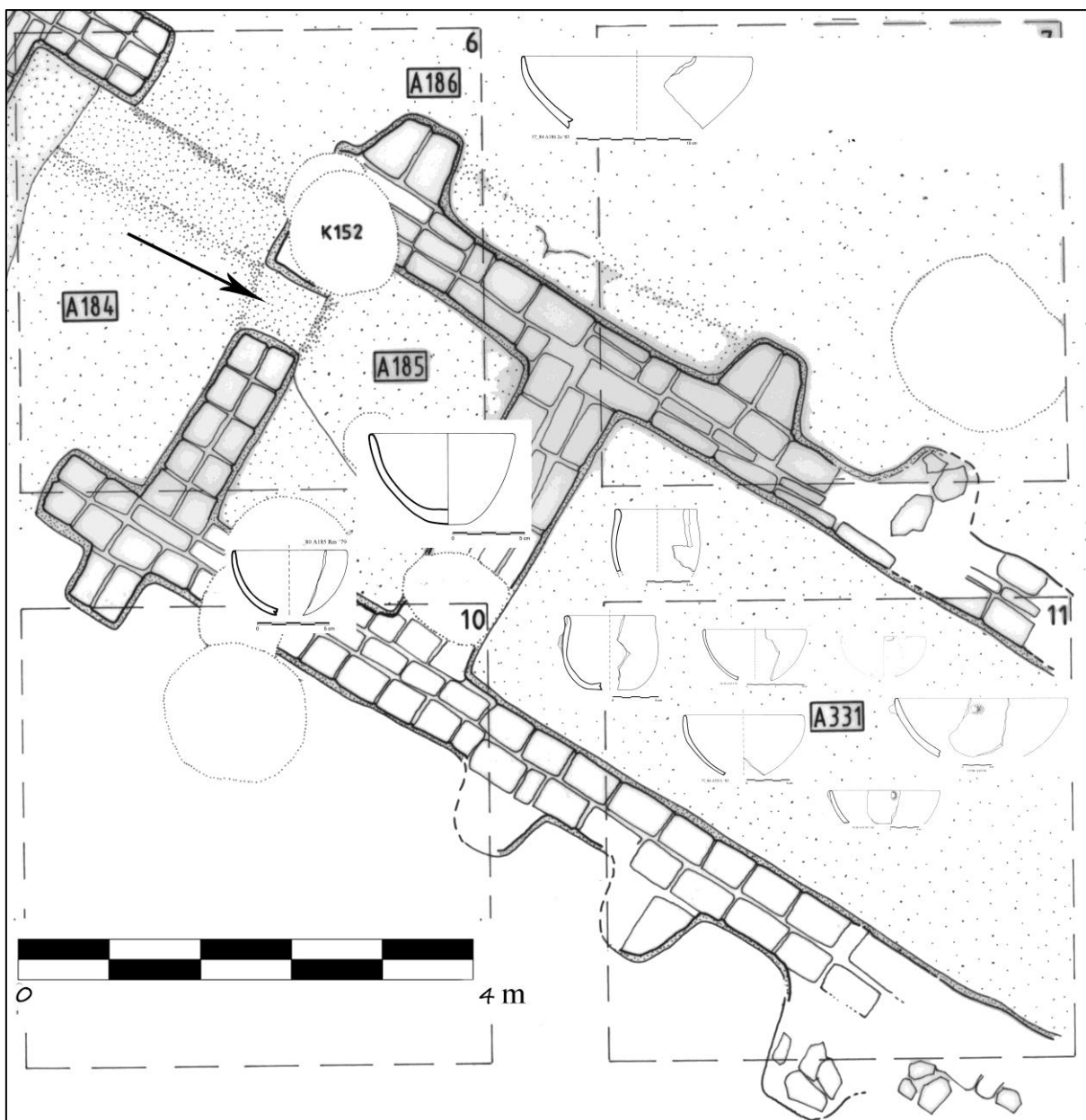


Figura 49: Arslantepe, fase recente dell'occupazione del VI B1, edificio "ammattionato" con distribuzione delle ciotole R/N negli ambienti e nelle aree esterne (A186)

Le ciotole rinvenute nell'edificio costruito con mattoni crudi e nell'area esterna immediatamente a nord di esso, sono prevalentemente emisferiche, con diverse tipologie di orli all'imboccatura e compaiono anche ciotole con bugne di diverse dimensioni ed è interessante notare la presenza in questo contesto di una tazza, ossia un recipiente per il consumo dei liquidi con capacità superiore rispetto ai normali bicchieri, la quale, trovandosi un edificio di particolare importanza e di destinazione certamente con domestica, potrebbe sottolineare il suo valore simbolico o per occasione d'uso o per il soggetto che la utilizzava. Sembrano essere presenti ciotole per il consumo, il servizio e la preparazione, con diverse tipologie e articolazioni degli orli e ciotole con bugne, non presenti invece nelle strutture domestiche della fase antica del VI B1. La comparsa delle ciotole con bugne potrebbe essere legata alla funzione stessa dell'edificio e alla presenza del forno A381 localizzato a nord di A331. La presenza delle bugne non solo facilita la presa della ciotola, ma le è un elemento decorativo.

Dal confronto con le ciotole presenti nelle abitazioni dell'area con capanne (fig.38) e quelle rinvenute in connessione all'edificio in mattoni crudi (fig 39.)¹⁶ si può osservare un aumento ulteriore di tipologie di ciotole e in particolar modo una maggiore articolazione degli orli nelle ciotole emisferiche, questo potrebbe dipendere anche dal carattere non domestico della struttura in mattoni crudi in cui le ciotole sono state trovate (A331- A184- A186) a nord della quale è presente il grande forno A381.

In ambito domestico le ciotole sono prevalentemente emisferiche e piccole; da A331- A184- A186 provengono ciotole emisferiche caratterizzate da articolazione degli orli più varie e nei vasi sono presenti anche ciotole con bugne di dimensioni diverse (da piccole a grandi).

La presenza di diverse tipologie di ciotole potrebbe quindi dipendere dalla fase in cui sono state rinvenute le ciotole, dal contesto d'utilizzo (domestico o speciale), e dai soggetti che le usavano¹⁷.

Consumo di liquidi: bicchieri (Classe funzionale Q) e Tazze (classe Funzionale O)

Il repertorio delle forme dei vasi per il consumo individuale di liquidi nel VI B1 non è molto vario e presenta due forme principali: un primo tipo è caratterizzato da profili globulari (che riproducono i profili delle olle) e un secondo tipo con pareti verticali.

Analisi Metriche

I vasi destinati al consumo di liquidi sono presenti in tutti i livelli occupazionali del VI B1 e si trovano principalmente all'interno delle abitazioni. Il loro numero, rispetto a quello delle ciotole è inferiore, ma tuttavia si nota una presenza costante negli ambienti considerati. I bicchieri possono essere presi anche con una sola mano e il diametro di apertura è compreso tra i 7 e gli 8 cm. Sono vasi di piccole dimensioni in grado di contenere tra i 0,18 e 0,20 litri, l'orlo estroflesso garantisce la possibilità di versare liquidi. La base piatta conferisce al recipiente una buona stabilità. I bicchieri con pareti verticali, poco rappresentati, hanno diametri di apertura compresi tra i 7 e gli 8 cm, mentre l'altezza varia tra i 5,5 e i 6 cm. La capacità è limitata (0,15 litri). Questi vasi hanno sempre la base piatta, caratteristica questa che conferisce al recipiente grande stabilità.

La capacità di 0,11- 0, 15 litri corrisponde alla capienza massima di un normale bicchiere da cucina e come si evince dalla tabella (tab. 12) sottostante alcuni bicchieri di Arslantepe ricalcano perfettamente questo tipo di capacità, confermando già nelle dimensioni la funzione, ulteriormente sottolineata dalla composizione morfologica, di recipiente destinato al consumo di liquidi. Le analisi metriche mostrano la presenza di tre principali raggruppamenti, il primo composto da recipienti con dimensione standard di 0,11-0,15 litri, il secondo che comprende vasi con capacità comprese tra 0, 20 e 0,27 litri e infine un terzo gruppo con vasi tra 0,4 0 e 0,45 litri. Le classi dimensionali evidenziate mettono sottolineano come questi recipienti siano di piccole dimensioni e destinati ad un uso individuale. E' interessante inoltre notare come la variabilità dimensionale tra il primo ed il secondo gruppo sia relativamente basse, mentre gli esemplari con capacità tra i 0,4 e 0,45 litri siano tutti da riferirsi a recipienti con ansa verticale ossia tazze o piccoli boccali che si crede possano essere destinati anche questi ad un consumo di tipo individuale. I bicchieri e le tazze, sono presenti in minore quantità rispetto alle ciotole, ma si trovano prevalentemente nelle strutture domestiche (dai contesti analizzati provengono 10 bicchieri e due tazze), mentre la concentrazione maggiore dei recipienti destinati al consumo è localizzabile nei *kuyu* (pozzetti).

¹⁶ Si considerano in questo contesto solo le ciotole provenienti dai contesti certi (ambienti e strutture domestiche) e non le ciotole rinvenute nei pozzetti di scarto dal momento che i dati di scavo confermano in modo preciso la datazione degli ambienti.

¹⁷ Oltre al genere e all'età si deve tenere in forte considerazione anche l'eventuale ruolo del soggetto che usava le ciotole e il motivo per il quale erano impiegate.

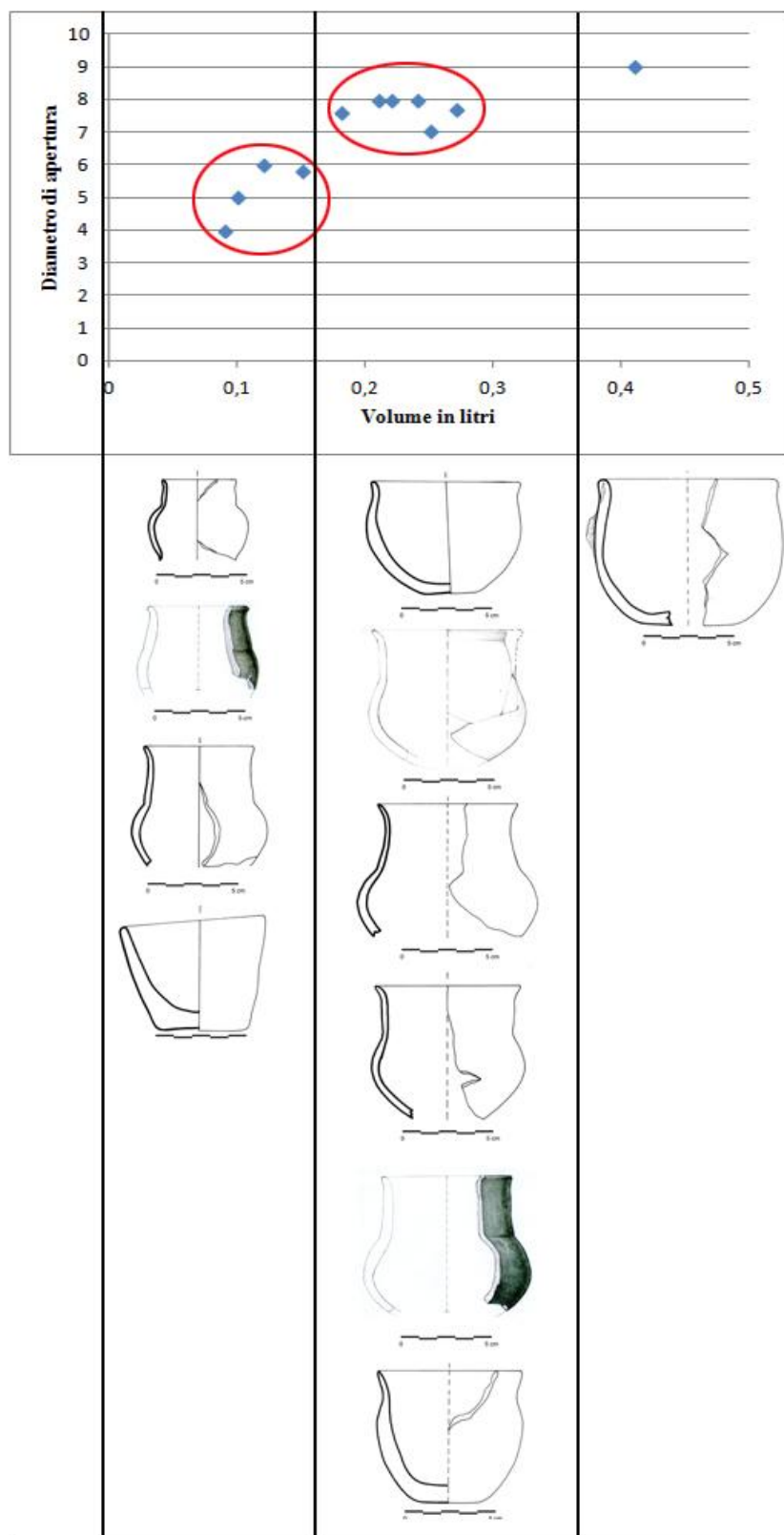


Tabella 12: rapporto volume in litri e diametro di apertura dei vasi destinati al consumo di liquidi del villaggio del VI B1 di Arslantepe. Rappresentazione dei tre gruppi dimensionali e delle tipologie ripartite per classi dimensionali.

Il ritrovamento di ciotole nei pozzetti e di bicchieri in contesti domestici (permanenti e non) è caratteristico, infatti questo dato sembra suggerisce che le ciotole, forse perché usate più frequentemente venissero gettate più frequentemente.

La presenza delle tazze è indicativa perché esse rappresentano un modo diverso di consumare i liquidi rispetto a quanto effettuabile con i bicchieri. Le tazze contengono infatti una quantità

maggiore di liquidi (il volume è doppio rispetto ai bicchieri), questo potrebbe essere connesso da un lato con il tipo di liquido consumato, dall'altro dall'individuo che le utilizzava o all'occasione d'uso. Si potrebbe riconoscere in questa particolare produzione un inizio di differenziazione di destinazione d'uso che potrebbe far riferimento anche alla possibilità di consumare bevande diverse e che potevano essere consumate in occasioni particolari. Il numero delle tazze è inoltre limitato e dunque questo potrebbe ulteriormente indicare il loro particolare impiego sia che fosse legato al consumo di bevande bevute occasionalmente, sia che fosse destinato a una ristretta sfera di individui.

Questi recipienti (fig. 36, 9) sono quelli con capacità maggiore tra i vasi per consumo di liquidi qui presentati. La loro forma è semplice con base piatta pareti leggermente sinuose e orlo arrotondato estroflesso. La base piatta garantisce stabilità, mentre la presenza dell'ansa laterale che arriva fino all'orlo permette una facile presa con una sola mano.

La presenza dell'ansa consente, oltre che una presa migliore, anche di attingere il liquido da un recipiente con diametro d'apertura maggiore dell'ingombro massimo della tazza (altezza compresa tra 7 e 8 cm e larghezza complessiva di 8 cm) .



Figura 50: Bicchieretti provenienti dal villaggio del VI B1.

I bicchieri (fig.20) sono rari nell'insediamento del VI B1 e sono presenti soprattutto nelle strutture domestiche. Di particolare interesse è notare come la loro forma riproduca in scala minore la forma delle olle: pancia globulare e collo cilindrico. Si ritrova dunque anche nella produzione dei bicchieri una forte omogeneità formale che sott'intende una scelta di tipo culturale e di appartenenza sociale.

Interpretazione dei dati

I bicchieri e le tazze del VI B1 hanno dimensioni piccole che suggeriscono una destinazione d'uso prettamente individuale. Tutte le tipologie morfologiche osservate rientrano in un'unica classe funzionale che è quella dei recipienti destinati al consumo individuale di liquidi. Tale interpretazione si basa sull'analisi delle dimensioni e della capacità volumetrica in associazione all'osservazione delle caratteristiche morfologiche di questi recipienti. Non sono presenti particolari tracce d'uso o di contatto con il fuoco e inoltre la presenza all'interno di strutture domestiche in associazione alle altre classi ceramiche trattate tende a creare la l'idea dell'esistenza di un vero e proprio set ceramico pensato *ad hoc* per uso individuale e destinato ad un tipo di commensalità dove ogni membro consumava i cibi e le bevande in modo indipendente dagli altri partecipanti durante il momento conviviale, sia che questo fosse legato ad una sfera domestica e quotidiana oppure ad una più occasionale e allargata.

Ciò che distingue le ciotole dai bicchieri è certamente la minor diffusione dei bicchieri rispetto alle ciotole. I bicchieri provengono da A789 e A694 (VI B1 occupazione con capanne, fig.38), ma il maggior numero di bicchieri provenienti da contesti abitativi (5/7) proviene da A331 (4 bicchieri e una tazza/ bocca letto; fig.39). Altri bicchieri con collo cilindrico sono stati rinvenuti in due *kuyu* (K904 e 931) da cui provengono anche molte ciotole. La scarsa diffusione dei bicchieri e la presenza di questi ultimi in ambienti con destinazione particolare, in particolar modo la concentrazione in 331, il vano più orientale dell'edificio in mattoni crudi, fa supporre che fossero destinati ad un uso particolare e forse non legato all'uso prettamente domestico e quotidiano. La presenza dei bicchieri in A331 sottolinea infatti l'uso speciale e la loro valenza simbolica più che prettamente funzionale. Il numero limitato rispetto alle ciotole e la loro localizzazione fanno supporre che il loro uso

fosse destinato non solo ad occasioni speciali, ma che fossero usati da pochi individui di status superiore (i capi dei diversi gruppi di gruppi di pastori che frequentavano stagionalmente il sito?).

Ciotole e bicchieri in alcuni casi hanno la stessa capienza. L'uso alternativo di uno dei due contenitori per il consumo dei liquidi potrebbe essere legato più al significato simbolico e al valore che i bicchieri potevano avere rispetto alle ciotole, più diffuse e comuni. Inoltre molte ciotole erano in ceramica grossolana, mentre i bicchieri sono quasi tutti realizzati con impasti fini e in particolare modo i bicchieri con collo cilindrico e pancia bassa presentano una brunitura molto fine e ricercata. L'uso dei bicchieri potrebbe quindi essere legata al contesto d'uso e dal soggetto che se ne serviva. Il caso più eclatante è certamente quello della tazza o boccaletto¹⁸ rinvenuta in A331 (VI B1 fase più recente, fig. 13) che sembra avere un ruolo fortemente simbolico oltre che per la sua unicità, anche per la capacità (il doppio rispetto ai bicchieri e alle ciotole emisferiche) e per la sua presenza in un ambiente non destinato ad un uso domestico. L'uso alternato di ciotole e bicchieri per il consumo di liquidi indica la coesistenza di recipienti per una funzione specifica ma con valenze simboliche differenti e ciò è dimostrato non solo dalla grande differenza numerica tra bicchieri e ciotole, ma anche dalla loro localizzazione nei vari ambienti di rinvenimento.

Conservazione (Classi A; Aa; Ba; B; M) e Servizio/ Conservazione (E; Ea)

Il repertorio ceramico del VI B1 presenta una grande abbondanza di vasi per la conservazione che sono morfologicamente raggruppabili in tipologie omogenee e poco varie, ma con classi dimensionali distinte e precise. L'aspetto interessante nell'analisi di questa categoria funzionale e formale è la caratteristica peculiare relativa alla scelta della forma standard delle olle che per la maggior parte riproducono lo stesso tipo ceramico ossia un contenitore con pancia globulare e collo distinto cilindrico. Un altro punto di notevole interesse è che un'unica classe morfologica abbia una valenza funzionale multipla. Osservando infatti l'intero repertorio del VI B1 si nota immediatamente che non è possibile distinguere a livello autoptico forme ascrivibili direttamente alla classe funzionale da cucina. L'assenza di queste forme, partendo da un livello di analisi prettamente speculativo, potrebbe spiegare la grande diffusione delle olle, che dunque potevano non essere unicamente destinate alla conservazione o al servizio/ trasferimento di aridi/ liquidi, ma potevano avere più destinazioni d'uso. In questa prospettiva l'analisi delle tracce da fuoco, come si vedrà in dettaglio successivamente, sarà centrale per comprendere meglio la valenza polifunzionale delle olle del VI B1.

Le olle per la conservazione sono fabbricate in ceramica fine e semifine rosso- nera brunita o monocroma fatte a mano; sono presenti anche vasi in ceramica grossolana sempre rosso-nera brunita. Gli impasti grossolani si trovano sempre in associazione alle olle che presentano tracce da fuoco.

Analisi Metriche

La grande abbondanza di olle e il loro buono stato di conservazione ha permesso la ricostruzione di molte di esse e quindi il calcolo delle capacità e degli indici metrici necessari per definire la facilità di accesso al contenuto (analizzate 35 olle in ceramica rosso- nera e monocroma).

¹⁸ Un boccaletto con ansa sormontante in ceramica rosso nera brunita proviene dal Tempio B del palazzo del VIA. Si deve sottolineare che i boccali del VI A hanno impasti grossolani e rientrano nella classe da ceramica da cucina (Frangipane FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005, pg. 129, fig. 3a) tuttavia la loro presenza in contesti con valore culturale potrebbe essere connessa ad un loro uso in occasioni speciali e non domestiche.

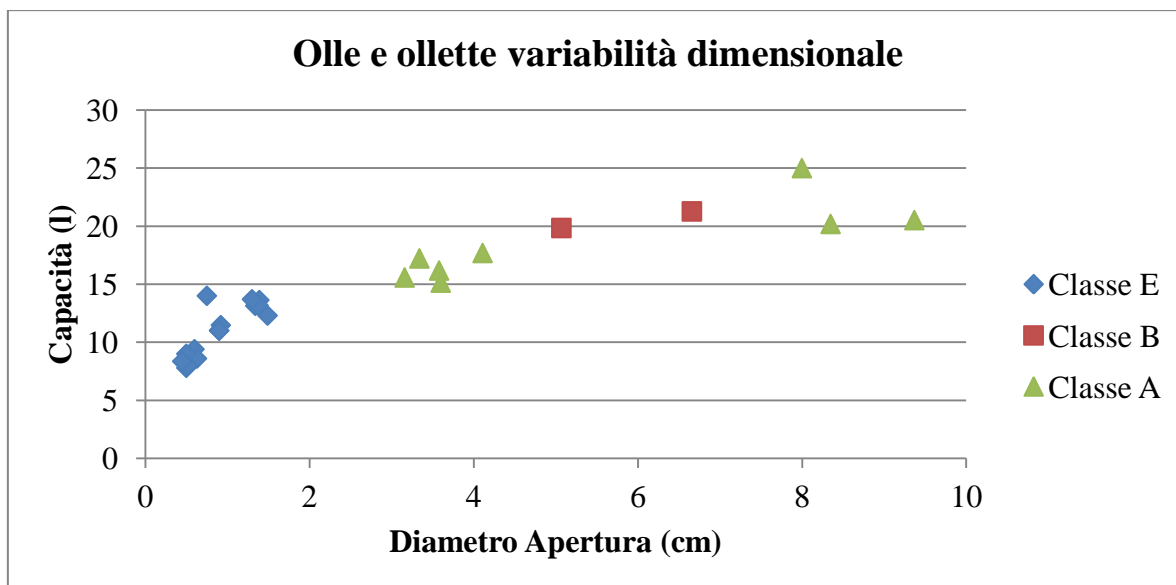


Grafico 22: Arslantepe VI B2, Rapporto capacità in litri/ diametro di apertura tra le olle della classe A- B e le ollette della classe E. .

Dal grafico 21 si evince che le olle del VI B1 presentano capacità variabili raggruppabili in tre sottogruppi ben distinti e che ricalcano perfettamente le classi funzionali.

La seconda classe dimensionale è caratterizzata da olle con capacità compresa tra 3,2 e 4,3 litri. Le olle che rientrano in questo gruppo sono tutte caratterizzate dalla presenza di anse forate e di bugne. Tra queste rientra anche una pentola e l'unica olla con collo stretto la quale però proviene da un contesto non domestico, bensì è stata rinvenuta in una sepoltura (S150).

Le olle della classe B (olle on collo corto e distinto e imboccatura ampia si trovano esattamente tra le olle A di medie e grandi dimensioni). Le olle della classe A con anse rappresenta circa il 60% dell'intero repertorio del VI B1.

Nella terza classe dimensionale rientrano olle con capacità comprese tra 6,6 e 9,4 litri. Anche in questo caso le olle sono caratterizzate dalla presenza di elementi da presa, in particolar modo anse. Gli elementi da presa sembrano essere funzionali per facilitare la trasportabilità delle olle e implementarne la maneggevolezza.

Oltre alle olle per la conservazione di aridi a lungo o breve termine si prone di seguito il confronto tra le dimensione delle olle di piccole, medie e grandi dimensioni, con i Pithoi (classe M).

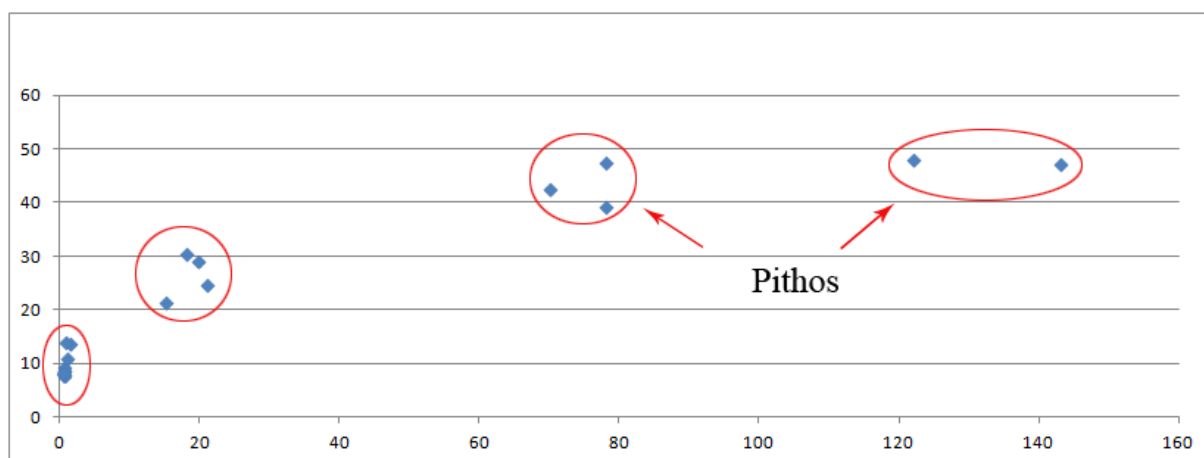


Grafico 23: Rapporto capacità in litri e diametro di apertura delle olle con collo cilindrico e profili globulare in ceramica rosso- nera del repertorio del periodo VIB1 di Arslantepe.

I pithoi hanno capacità superiori ai 70 litri: nel dettaglio un contenitore ha una capacità di 122 litri, da A418 proviene un pithos con capacità di 143 litri. L'assenza di anse su questi contenitori potrebbe dipendere dal fatto che per il peso che questi vasi raggiungevano una volta colmi, non era possibile spostarli e dunque la presenza di elementi da presa non era necessaria.

Ciò che emerge dall'analisi e dal confronto dei dati presi in considerazione relativi alle olle del periodo VI B1 di Arslantepe è che questi contenitori avevano dimensioni e capacità volumetriche abbastanza limitate.

Un elemento caratteristico del repertorio del VI B1 è la frequente presenza di anse che, insieme alle dimensioni ridotte (fig. 40) rendono il set ceramico adatto a un tipo di società pastorale nomade che si sposta frequentemente e che ha bisogno di contenitori che possono essere appesi o sospesi durante la transumanza.



Figura 51: Arslantepe VI B1, Olle con anse di piccole e medie dimensioni con anse (classe E- Ea)

Classi	Azioni Attuabili									
	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere	Appendere	Sospendere	Appoggiare
Aa 		X		X			X			X
Ba 	X	X	X	X			X			X
Ea 	X	X		X			X	X	X	X

Tabella 13: Azioni attuabili con le varie classi funzionali di olle VI B1. Le azioni possibili da effettuare sono marcate con una "x".

Analizzando i dati relativi alle possibili azioni e funzioni effettuabili (tab. 13), dalle olle che rientrano nelle classi funzionali A-B-E con anse si può sostenere che la funzione più probabile per questo tipo di olle fosse quella della conservazione di aridi o semiliquidi. L'imboccatura ampia della classe funzionale B non sembra idonea alla conservazione, specie a lungo termine di liquidi dal momento che diametri grandi favoriscono l'evaporazione dei liquidi. Tuttavia si deve sottolineare come il repertorio per la conservazione del VI B1 sia limitato a poche forme che si differenziano tra loro solo per pochi dettagli, infatti la forma e le dimensioni delle olle sono abbastanza omogenee e sembra che tendano a riprodurre uno o due tipi ideali principali con varianti più o meno accentuate che potrebbero essere il riflesso di produzioni fatte da gruppi differenti con matrici culturali comuni ma con sviluppi autonomi.

Le olle con anse e prese infatti a livello macroscopico sono molto simili tra loro, sono fatte tutte a mano, rientrano nella produzione rosso-nera brunita, ma entrando nel dettaglio si notano differenze e piccole variazioni formali e tecniche, che sottolineano la presenza e coesistenza di possibili produzioni diverse associabili ipoteticamente alla frequentazione del sito di Arslantepe da parte di gruppi pastorali con stesse radici culturali, ma che hanno subito sviluppi autonomi e indipendenti che si riflettono anche nella produzione ceramica.

Tra le olle con anse analizzate quelle che sembrano avere altre destinazioni d'uso rispetto a quelle della conservazione ed eventualmente del trasferimento sono le olle della classe Ea. Queste si trovano sia in vani con focolari (A418 e A792), sia in ambienti destinati quasi esclusivamente all'immagazzinamento e al deposito. Queste olle presentano tutte basi piatte che conferiscono stabilità e l'imboccatura abbastanza ampia consente un facile accesso al contenuto. Gli impasti sono generalmente semifini e in alcuni casi fini e il trattamento superficiale in alcuni casi molto fine. Solo in questo tipo di olle sono visibili tracce da fuoco.

I vasi che potrebbero essere impiegati anche per il servizio corrispondono alla classe E o Ea, sono molto abbondanti. Dalle loro dimensioni è deducibile un uso legato al servizio o all'immagazzinamento questo però di breve durata per via delle capacità ridotte. Le stesse caratteristiche si riscontrano nelle ollette con collo alto distinto senza elementi da presa.

L'assenza di anse indica che questi contenitori potevano essere presi e spostati in modo agevole perché poco pesanti e ingombranti. Non sono presenti olle con collo corto distinto senza anse (B), mentre sono presenti olle della classe A ed ollette della classe E. Le ridotte dimensioni delle ollette della classe E non dovevano rappresentare un impedimento nelle azioni di spostamento del vaso, mentre le olle di grandi dimensioni con collo alto e distinto probabilmente non erano spostate frequentemente. È presumibile che alcuni vasi, scomodi da trasportare, potessero essere lasciati direttamente ad Arslantepe dopo la partenza dal sito.

Classe	Capacità in litri			
	0,45-1 litri	1- 1,8 litri	3,5- 6 litri	6-9 litri
A				
E				

Tabella 14: Arslantepe VI B1, classi dimensionali delle ollette con collo distinto senza elementi da presa



Figura 52: Arslantepe VI B1, ollette, olle di medie e grandi dimensioni e pithos con collo alto distinto senza elementi da presa in ceramica rosso-nera del periodo VI B1 (classe E; A; M).

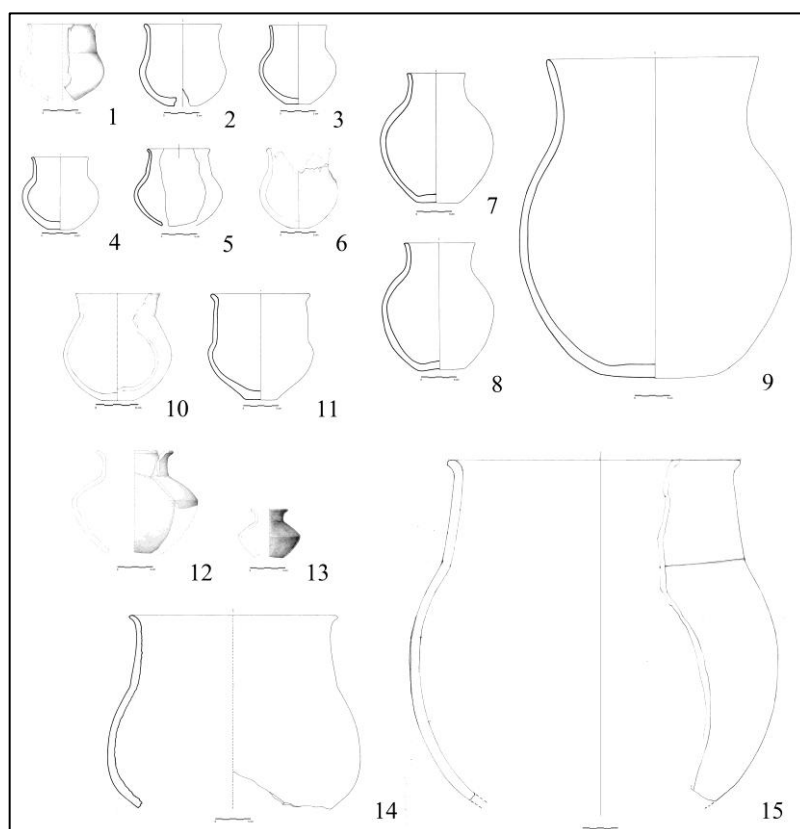


Figura 53: Arslantepe VI B1, ollette senza elementi da presa in ceramica rosso-nera (1-13) e olle con collo alto distinto di medie e grandi dimensioni (A: 9; 14) e grandi olle per le derrate (M: 15)

Non presentano anse neppure i pithoi e le grandi olle da derrate. La presenza di olle di dimensioni maggiori e poco agevoli da spostare (pithoi) potrebbe far intuire che questi vasi fossero prodotti localmente per bisogno di conservare derrate alimentari da consumarsi nel coro della permanenza sul sito e che non dovevano essere necessariamente trasportate al momento della partenza.

I pithoi non sono attestati con grande frequenza nel villaggio di capanne del VI B1, ma ciò che emerge è che questi recipienti erano localizzati in punti precisi dell'abitato. A prescindere da ciò che dovevano contenere, le dimensioni ragguardevoli di questi grandi vasi, fa supporre che il contenuto non fosse destinato all'uso di una sola famiglia, ma forse che servisse per più gruppi nucleari. Il fatto che nessun'altra tipologia di olle presenti dimensioni così grandi è indice di un tipo di immagazzinamento particolare. In tutti gli ambienti infatti sono presenti olle di piccole e medie dimensioni, ma la presenza dei pithoi è limitata e non generalizzata, questo potrebbe dipendere dal fatto che ogni nucleo familiare poteva avere una certa quantità di sostanze immagazzinate a livello domestico, come testimonierebbero le numerose olle rinvenute nei diversi contesti abitativi, ma queste non dovevano essere in grado di soddisfare completamente le necessità del nucleo, di conseguenza forse i gruppi potevano usufruire di punti in cui rifornirsi in casi di necessità.

Ambiente	Numero di olle ricostruibili	Tot Volume (lt)	Dev. St. (lt)
A789	9	135,6	33,29
A418	5	162,04	62,01
A334	6	243,06	48,54

Tabella 15: Nella tabella è stato effettuato il calcolo relativo alla somma delle capacità totali dei pithos e delle olle. Sono stati presi in considerazione solo gli ambienti A789 (come complesso), A418 e A334 perché solo in questi ambienti sono stati rinvenuti pithos interamente ricostruibili.

La variabilità della capacità volumetrica è degna di nota, in particolare tra gli ambienti che hanno grandi contenitori per la conservazione di derrate alimentari. A334 si distingue da A789 e A418 perché presenta un totale di capacità in litri pari quasi al doppio rispetto agli altri ambienti. Questo dipende dal fatto che da A334 provengono due pithos mentre gli altri vani ne posseggono solo uno accompagnato da olle di piccole e medie dimensioni.

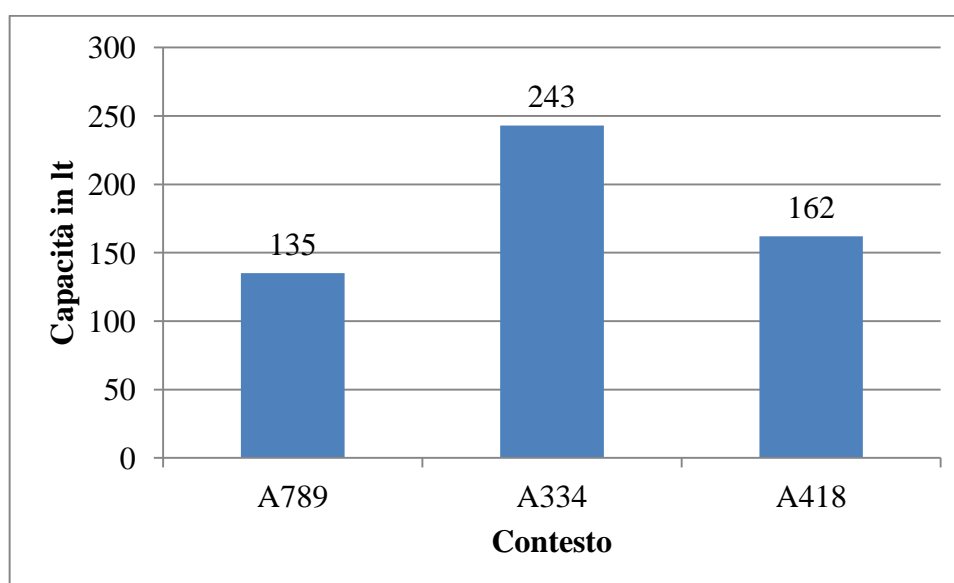


Grafico 24: rapporto tra il totale delle somme delle capacità volumetriche espresse in litri di olle e pithos provenienti dai contesti A334, A418 e A789 del livello più antico del periodo VI B1 ad Arslantepe.

Si osserva dunque una grande capacità volumetrica solo in alcuni ambienti che di conseguenza dovevano avere una funzione non prettamente domestica, l'assenza di resti botanici però rende difficile stabilire con certezza la funzione di tali spazi, che probabilmente erano gestiti dal gruppo come magazzini.

L'ambiente A334 da cui provengono i due pithoi è interamente un bruciato e il materiale è rimasto *in situ* ed è databile alla prima fase di occupazione del villaggio di capanne VI B1. La presenza di questi pithos apre alcune problematiche relativamente alle pratiche e alle modalità di immagazzinamento dei gruppi di pastori nomadi che gravitavano attorno ad Arslantepe.

In primo luogo tali contenitori non erano facilmente movibili a causa delle grandi dimensioni e del loro peso quando erano pieni. In secondo luogo l'interrogativo è relativo alla loro funzione nel sito.

La funzione più probabile per questi pithos potrebbe essere quella dell'immagazzinamento di aridi o di liquidi. Olle di medie dimensioni medie e grandi dimensioni sono distribuite in modo uniforme in quasi tutti gli ambienti del VI B1, ma sono stati ricostruiti solo 4 pithos con capienza superiore ai 70 litri, e, come sottolineato in precedenza, due di questi, nel dettaglio uno con capacità di 78 litri e uno di 122 litri, sono stati rinvenuti in A334, ambiente localizzato nel settore sud-ovest del villaggio del VI B1, mentre il terzo, con capienza massima di 70 litri, proviene dall'ambiente A789, un probabile magazzino o ambiente con valenza particolare situato nel settore nord orientale del tell. Un altro pithos proviene da A418, ambiente con focolare.

La funzione di questi grandi recipienti sembra essere dunque quella legata alla conservazione a lungo termine (per via delle grandi dimensioni).

La conformazione dei pithoi farebbe pensare ad una funzione legata alla conservazione di aridi, l'accessibilità è buona e il diametro di apertura (superiore in ogni caso ai 45 cm) permetterebbe l'introduzione di strumenti per prelevare il contenuto.

Non è possibile sostenere con certezza che questi vasi contenessero aridi vista la scarsità di semi e cereali provenienti dai livelli del VI B1, ma allo stesso tempo non è possibile escludere che fossero destinati invece alla conservazione di liquidi anche se le caratteristiche strutturali del recipiente non sembrano essere del tutto idonee alla conservazione di tali sostanze.

E' necessario riflettere, dunque sul possibile uso che veniva fatto di tali pithos. In primo luogo erano il prodotto di una società non sedentaria e le grandi dimensioni connesse alle capacità di netto superiori a quelle degli altri vasi dell'intero repertorio del VI B1, sono elementi di distinzione di grande rilevanza. Questi vasi erano difficili se non impossibili da spostare una volta pieni e anche se vuoti il trasporto non doveva essere molto agevole. Oltre alla possibilità e comodità di un possibile spostamento l'altro punto di interesse è relativo alla localizzazione dei pithos. Questi infatti non si trovano in tutti gli ambienti, ma solo in alcuni e non sono presenti nell'edificio della fase recente del VI B1 (edificio ammattonato).

A prescindere dal tipo di sostanze (liquide o aride) che i pithos contenevano, la loro localizzazione indica che non tutti gli ambienti disponevano di grandi recipienti e nel caso di A334 e A418 oltre ai pithos era presente un'olla con tracce da fuoco, mentre A789 sembra essere un magazzino per via della grande quantità e varietà di ceramica rinvenuta al suo interno.

I dati di scavo confermano la quasi totale assenza di semi e cereali sul sito durante le fasi del VIB1. Questo dato potrebbe indicare in modo ambivalente tanto che non fosse praticato immagazzinamento di cereali, tanto che i cereali erano immagazzinati e consumati durante le fasi di frequentazione del sito. Dal momento che i gruppi che frequentavano Arslantepe nel periodo in questione avevano un'economia basata sull'allevamento specializzato di caprovini, si suppone che per via della loro natura nomade, non praticassero l'agricoltura, ma i cereali potevano essere comunque essere importanti per la loro dieta. La presenza di pithos potrebbe

indicare che nel villaggio erano conservati aridi in alcuni ambienti all'interno dei quali erano presenti olle riconosciute grazie alle tracce da fuoco come pentole e di un magazzino.

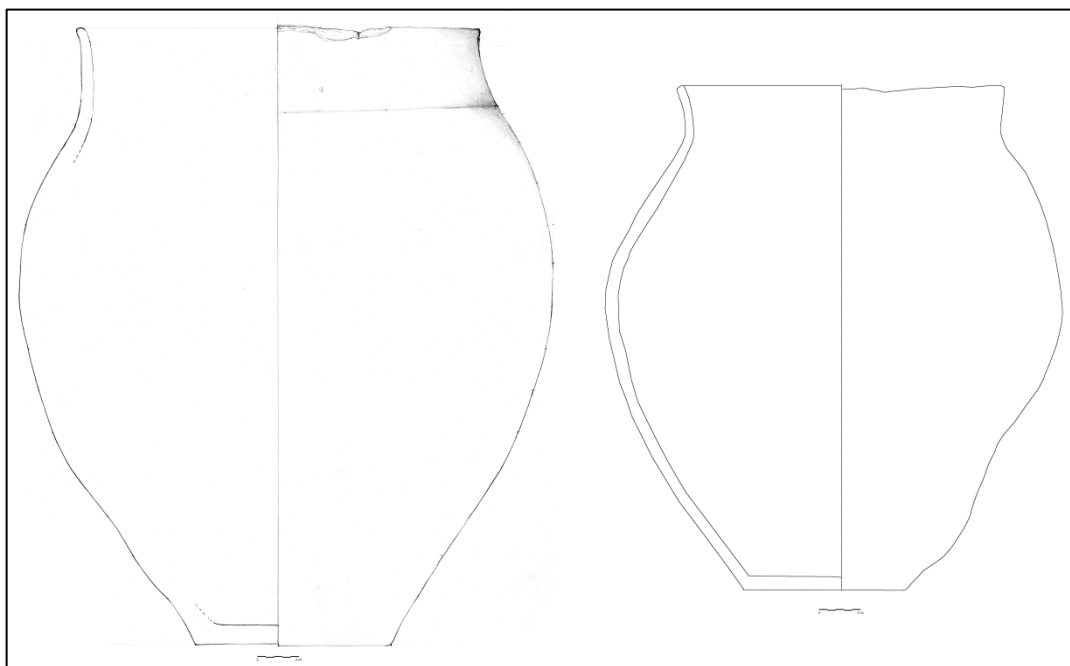


Figura 54: Arslantepe, VI B1, pithos in ceramica rosso nera fatta a mano, provenienti da A334.

Le tracce da fuoco presenti sulla ceramica rosso nera sono rare o scarsamente distinguibili. Le pentole certamente definibili tali sono pochissime e le tracce da fuoco presenti sulla superficie interna ed esterna confermano la possibilità di cottura lunga con poca acqua, questo tipo di tracce sono ricollegabili ad un tipo di cottura connessa con preparazione di stufati. La scarsa presenza di resti di cereali sul sito potrebbe dipendere dunque da uno scarso utilizzo di questi alimenti o da un loro totale consumo durante i periodi di permanenza sul sito. La conformazione dei pithoi e delle grandi olle sembra essere più consona alla conservazione di aridi, l'assenza sui livelli del VI B1 tuttavia non chiarisce in modo definitivo la questione circa il possibile contenuto dei pithos e di conseguenza, quanto la dieta basata sul consumo di carne fosse integrata con cereali e se questi fossero prodotti localmente. Calcolando la capacità di tutti i pithos rinvenuti e ricostruiti, si stima che i litri che si potevano conservare fossero circa 400 litri, se avessero contenuto orzo la capacità sarebbe stata di circa 310 Kg, una quantità alta, ma per meglio definirla bisognerebbe stimare sia la quantità di persone presenti simultaneamente nel sito, sia la durata della frequentazione. Lo stesso discorso vale per l'immagazzinamento di liquidi.

Localizzazione	Diametro in cm	Litri	Kg
A789	42,73	70	50
A418	52	143	112
A334	39,48	78	58
A334	48	122	90
TOT		413	310

Tabella 16: Arslantepe VI B1, dimensioni e capacità dei pithos provenienti dai contesti del villaggio delle fase antica del villaggio del periodo VI B1.

La pratica di immagazzinare aridi (semi/ cereali) potrebbe fornire qualche dato circa una possibile integrazione della dieta dei gruppi di pastori nomadi con cereali e semi, ma l'assenza di tali sostanze nei livelli del VI B1 non può confermare questa ipotesi. Le tracce sulle

pentole, la cui presenza è poco documentata a causa della difficoltà di rintracciare tracce da fuoco su ceramica nera brunita, in qualche modo sono collegate alla preparazione di stufati e zuppe, ma il loro numero è troppo esiguo per fare delle stime concrete.

Ciò che emerge da questa analisi è che questi grandi contenitori sono rari e localizzati in alcuni punti del villaggio di capanne (un magazzino, un vano con focolare e un vano che poteva anch'esso essere destinato allo stoccaggio).

L'assenza da una lato di cereali e semi nei livelli di scavo del VI B1 e di attingitoi nel repertorio ceramico rendono difficile fare ipotesi più concrete sulla destinazione d'uso dei pithoi come contenitori per l'immagazzinamento di aridi o liquidi.

Interpretazione dei dati

I repertorio ceramico dei vasi da immagazzinamento del VI B1 presenta caratteristiche omogenee sia per quanto riguarda la classe ceramica (ceramica rosso-nera brunita) sia le classi dimensionali. Sono presenti olle per l'immagazzinamento di sostanza liquide (olle con profilo sinuoso, collo ristretto e orlo svasato), sia per lo stoccaggio di aridi (olle con collo distinto cilindrico e pancia globulare. La presenza di pithos indica che i gruppi che gravitavano attorno ad Arslantepe si fermavano per un periodo di tempo variabile (da un mese a diversi mesi). Le analisi metriche mettono in evidenza la presenza di classi dimensionali distinte e nelle quali rientrano tutte le tipologie di olle analizzate. La presenza di più olle di piccole dimensioni potrebbe dipendere da un più facile stato di conservazione dei vasi di piccole dimensioni che hanno un indice di fatturazione inferiore ai vasi più grandi, ma potrebbe anche essere indicativo di un tipo di società il cui modo di consumare il cibo era di stampo individuale. Le olle di piccole dimensioni infatti sono presenti in tutti i contesti e in tutti i livelli del VI B1, anche se nell'edificio in mattoni crudi della fase più recente del VI B1 ci sia una netta prevalenza di olle di medie e grandi dimensioni. Questo dato confermerebbe che l'edificio non aveva una destinazione domestica, ma il suo uso poteva rientrare in una sfera di impiego più allargata, a tal proposito va ricordata la presenza del grande forno A381, localizzato immediatamente a nord di questa struttura particolare.

Quello che emerge dall'analisi del repertorio per la conservazione è che nella società del VI B1 le olle presentano, come nel caso delle ciotole molte differenze formali le une dalle altre, queste differenze potrebbero essere il riflesso di più tradizioni produttive piuttosto che indicare l'esistenza di classi funzionali differenti tra loro. Infatti le olle del VI B1 rientrano nella classe funzionale della ceramica da immagazzinamento (di aridi e liquidi) e la loro abbondanza nei vari contesti domestici e pubblici, sottolinea come questi vasi fossero centrali nel repertorio formale. La presenza inoltre di molte olle con anse è ricollegabile alla necessità di frequenti spostamenti, le olle infatti che spesso non presentano grandi dimensioni possono essere legate e sospese.

I vasi destinati al trasporto o all'immagazzinamento hanno forme variabili, ma sempre maneggevoli e facili da manipolare. La presenza di elementi da presa (anse, prese, bugne) sottolinea la necessità di spostarle agevolmente. Le olle del VI B1 sono quasi tutte brinite esternamente, questo trattamento superficiale però più che simbolico è legato alle abitudini e alla tradizione trans caucasica di lavorazione della ceramica. Il contesto di rinvenimento è vario, si trovano però soprattutto (sia per l'occupazione della fase più antica del villaggio di capanne, sia per quella più recente nell'edificio ammattonato), in contesti con destinazione non prettamente domestica, come nel caso del magazzino A789 o in A331.

Cottura e Preparazione

Rientrano in questa classe funzionale le pentole, per la cottura dei cibi e che dunque erano sottoposte ad un contatto diretto con il fuoco, i vasi destinati alla preparazione e trasformazione dei cibi, ovvero i bacini, e alcuni elementi in ceramica corollario di pentole e focolari, ossia i coperchi e alari.

Pentole (Classe D)

Durante il periodo VI B1 non è presente una vera e propria classe ceramica che potrebbe essere definita per caratteristiche morfologiche o per classe ceramica, come “ceramica da cucina”; il repertorio delle forme del VI B1 è limitato e le olle sembrano essere usate in modo ambivalente come contenitori per la conservazione (a breve e lungo termine) e per la cottura degli alimenti. Le pentole dunque non possono essere morfologicamente e tipologicamente distinte dalla olle. La tipologia formale infatti è la stessa, ciò che distingue un vaso usato per la cottura da uno impiegato per lo stoccaggio sono unicamente le tracce da fuoco.

La brunitura dei vasi e la tipica colorazione rosso-nera rende difficile stabilire l'eventuale presenza di tracce da fuoco che designerebbero in modo più netto la destinazione di un vaso per la cottura di alimenti.

Tuttavia l'analisi dei singoli vasi ha permesso di distinguere in modo più dettagliato la presenza di tracce da fuoco su alcuni vasi che probabilmente erano impiegati in modo quasi esclusivo per la cottura dei cibi. Oltre alla presenza di tracce da fuoco, questi vasi hanno impasti molto grossolani con inclusi minerali anche di medie dimensioni, che li rendono adatti a sopportare alte temperature e resistenti allo shock termico¹⁹.

Se quindi ad una prima analisi le pentole non sono visivamente distinguibili dalle olle, ad un più attento esame sia degli impasti, sia delle tracce da fuoco è possibile riconoscere le pentole. Osservando nel dettaglio alcuni vasi che presentano tracce da fuoco, emerge che per la cottura vengono usate le olle con anse. Solo in un caso è presente una pentola per la presenza di prese triangolari sull'orlo, elemento distintivo della classe D (pentole), che si ritroverà anche nel periodo successivo. Questi elementi più che decorativi sembrano essere funzionali, infatti la loro presenza permette di muovere più agevolmente la pentola e il suo contenuto quando è sul fuoco e di conseguenza di rimuovere il vaso dal focolare a cottura ultimata.

Le pentole del VI B1 (fig.44) possono essere in ceramica rosso-nera o monocroma (marrone chiaro) ma la caratteristica che le accomuna, oltre agli impasti grossolani, è la presenza di tracce da fuoco le quali sono prevalentemente localizzate nella metà inferiore del corpo vascolare che si presenta fortemente ossidato. Le basi sono annerite per il contatto diretto con il fuoco e l'interno della pentola si presenta fortemente annerito per la formazione di deposito carbonioso determinato dalle ripetute cotture che probabilmente avvenivano con poca acqua, motivo che ha permesso la formazione del deposito nella metà inferiore del vaso. Esistono anche alcune pentole che hanno la base piatta e abbastanza ampia, questa caratteristica non è vantaggiosa nella struttura di una pentola, dal momento che, per la presenza di angoli nel profilo del vaso²⁰, il calore non riesce a diffondersi in modo omogeneo, tuttavia la presenza di tracce da fuoco indica che il vaso avesse avuto contatto con il fuoco ma che poteva essere stato usato anche per altri scopi, ad esempio come olla per immagazzinare o trasportare il cibo.

¹⁹ RICE 1987; 1992.

²⁰ RICE 1987; SKIBO 1992.



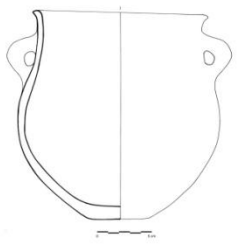

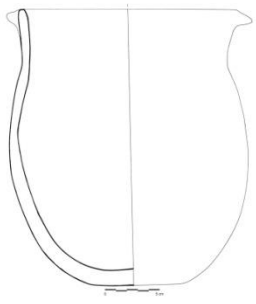
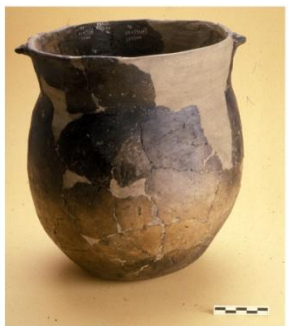
Localizzazione	Disegno	Fotografia	Capacità (l)
447/93 A789 x12			0,9 litri
438/93 A418 x5 (n.i: 3538)			3 litri
219/84 A334			6 litri

Figura 55 : Arslantepe, localizzazione e capacità volumetrica delle pentole (Classe D) in ceramica rosso-nera e monocroma provenienti dal livello del villaggio di capanne della fase più antica del periodo VI B1.

Pur essendo difficilmente riconoscibili le pentole del VI B1 presentano tracce da fuoco distintive che sono ricollegabili ad un tipo di cottura con poca acqua e con la pentola a contatto diretto con il fuoco, infatti le tracce sono localizzate nella metà inferiore del vaso e si possono distinguere sia il forte annerimento della base nelle pentole in ceramica monocroma, sia lo schiarimento delle pareti causato dal contatto prolungato con il fuoco nelle pentole in ceramica rosso-nera. Tali tracce²¹ sono riferibili a un tipo di cottura che necessitava di poca acqua e dunque correlabile alla preparazione di zuppe o stufati. Le dimensioni delle pentole sono comprese tra 1 e 6 litri quindi il contenuto sembra essere limitato e preparato per un tipo di consumazione nucleare e le dimensioni delle ciotole rinvenute all'interno degli ambienti da cui provengono le pentole sono comprese tra 0,40 e 0,70 litri (20-50 grammi) in media, dato questo in linea con le ipotesi di una commensalità di tipo domestico e individuale. Le pentole quindi potevano contenere alimenti sufficienti per un minimo di 1-2 persone, ad un massimo di 10 persone, che dunque rappresenterebbero più l'idea di un gruppo piuttosto che di un nucleo familiare ristretto. La pentola con capienza maggiore (6 litri) proviene dal contesto A334, ambiente all'interno del quale provengono i due pithos di grandi dimensioni, per una capacità complessiva di 200 litri. La presenza di una pentola con tali capacità, con la possibilità di contenere cibo per un gruppo di persone più allargato rispetto ad un piccolo nucleo familiare e la presenza di vasi per l'immagazzinamento di grandi dimensioni, fanno supporre che in questo ambito potesse effettuarsi un tipo di commensalità non nucleare, ma più allargata. Questo potrebbe dipendere dall'ipotetica funzione e destinazione d'uso particolare dell'ambiente A334. Si andrebbe a delineare un quadro composito in cui la

²¹ SKIBO 1992; KOBAYASHI 1994.

modalità più diffusa di consumare il cibo sia quella individuale per quanto concerne l'uso la distribuzione del cibo in ciotole con capacità limitate, ma con differenti modi di commensalità, infatti la co-presenza di pentole con capacità limitate e di maggiori dimensioni potrebbe riflettere da un lato la presenza di nuclei più grandi rispetto ad altri con un numero di componenti compreso tra 2 e 4 membri, oppure la coesistenza di diversi tipi di commensalità distinti in base al luogo dove il cibo veniva consumato. Tra gli ambienti all'interno dei quali è stata rinvenuta una pentola, A334 sembra essere quello più caratteristico per le dimensioni dei vasi in esso rinvenuti.

Anche l'ambiente A418 è caratteristico perché è l'unico tra quelli da cui provengono pentole riconoscibili senza dubbi come tali, all'interno dei quali si trova un focolare e inoltre sempre in questo vano è stato portato alla luce il pithos ricostruibile più grande (143 litri). La pentola tuttavia ha una capacità di 3 litri, che ipoteticamente potrebbe corrispondere circa 3-4 porzioni, che rimanderebbero ad un piccolo gruppo familiare (3-4 persone). Sembra dunque che la presenza di grandi contenitori per l'immagazzinamento non fosse legato ad un uso speciale dell'ambiente, ma che questa particolarità potesse dipendere anche da altri fattori.

Si nota una grande differenza tra la parte alta del villaggio, quella dalla quale, come descritto all'inizio del capitolo, provengono numerosissime ossa di caprini che sembrano aver subito un breve contatto con il fuoco che le ha calcinate solo parzialmente, e che fa pensare ad un tipo di cottura veloce e a un contatto diretto della carne con il fuoco (brace), e le ossa rinvenute negli ambienti all'interno dei quali sono state trovate le pentole. I resti ossei raccolti nel villaggio di capanne del periodo VI B1 sono infatti in stato fortemente frammentario e sbriciolato²². Lo stato di rinvenimento delle ossa confermerebbe le ipotesi proposte dall'analisi delle tracce da fuoco presenti sulle pentole. La presenza di ossa fortemente sminuzzate infatti è il risultato di un tipo di cottura molto lunga e prolungata della carne immersa in un liquido e quindi alla preparazione di bolliti o stufati. Le tipiche tracce di deposito carbonioso nella parte inferiore delle pentole è più direttamente associabile alla preparazione di stufati²³.

La forma arrotondata e globulare delle pentole del VI B1 è tipica dei vasi destinati alla cottura dei cibi, anche se in alcuni casi la presenza di angoli nel profilo non si adatta perfettamente a questa funzione. Il materiale impiegato per la realizzazione di questi vasi è grossolano, poroso e le pareti sono relativamente fini per rendere la pentola più resistente allo shock termico²⁴.

I contesti di rinvenimento più frequenti sono i contesti domestici e in particolare (due casi su tre) in strutture dotate di focolare esterno (forse sotto tettoie). La frequenza di rinvenimento delle pentole durante il VI B1 è piuttosto scarsa, questo potrebbe dipendere anche dalla compresenza di diverse modalità di cottura del cibo, si pensi ad esempio alla cottura alla brace della carne di caprini. Le pentole del VI B1 sono riconoscibili più che per la conformazione morfologica, per la presenza di tracce da fuoco interne (*carbon deposit*) ed esterne (*soot*).

²² SIRACUSANO comunicazione personale

²³ SKIBO 1992; 1994.

²⁴ RICE 1987

Elementi connessi con la preparazione e il servizio dei cibi: Bacini (Classe S) e Coperchi (Classe T)

Rientrano nel repertorio ceramico del VI B1, anche alcuni vasi, elementi e altri oggetti in ceramica funzionalmente connessi alla preparazione del cibo e la cottura del cibo. Anche se non particolarmente numerosi sono presenti alcuni bacini che potevano essere usati sia per il servizio, sia per la preparazione e la trasformazione del cibo.

Di notevole interesse è la presenza dei coperchi, i quali rappresentano un elemento di novità sia rispetto al periodo precedente (VI A, Tardo Calcolitico 5), sia rispetto al periodo successivo (VI B2, Bronzo Antico I recente).

E' stato portato alla luce anche un frammento di alare, e un frammento che fa pensare ad un fornello/ piastra per la cottura entrambi provenienti da un *kuyu* (pozzetto di scarto), la cui presenza suggerisce che ci fossero diverse modalità di cottura del cibo, a cui bisogna aggiungere probabilmente un tipo di cottura alla brace²⁵.

Bacini

Si possono distinguere due tipologie principali di bacini²⁶: quelli emisferici (fig.45, a-b-c-e) e quelli troncoconici (fig.45, d) ma in entrambi i casi questi vasi hanno basi piatte e larghe (caratteristica che li rende particolarmente stabili) e orli semplici e arrotondati. Le prese, qualora presenti, si trovano unicamente sui bacini emisferici (fig.45 a-b-c-e).

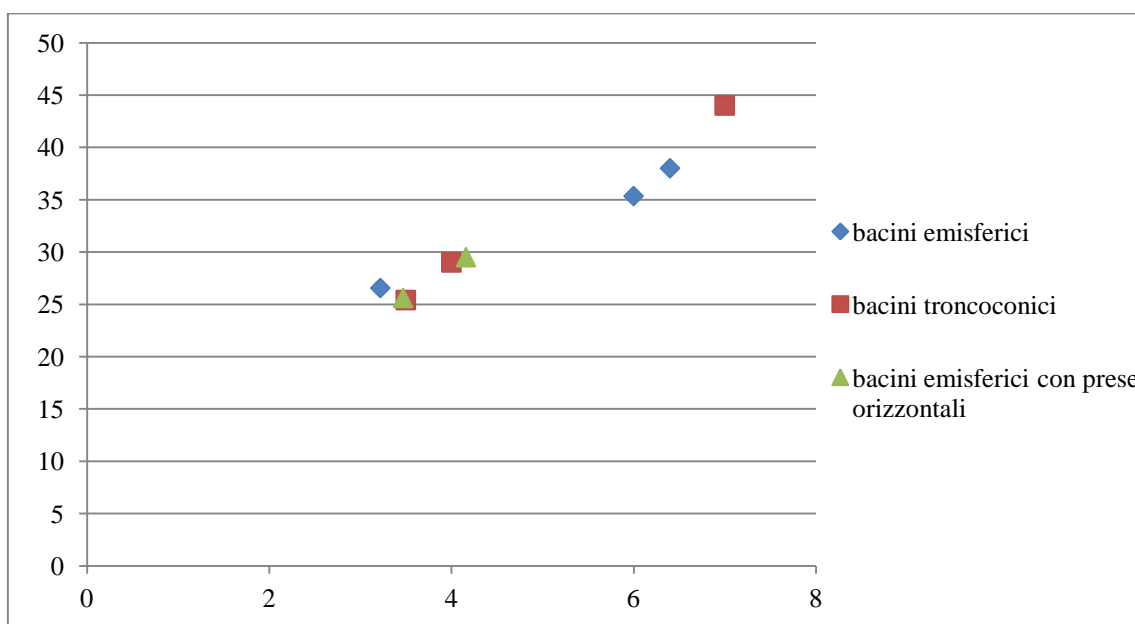


Grafico 25: rapporto tra la capacità (calcolata in litri) e il diametro di apertura (calcolato in cm) dei bacini provenienti dai contesti del villaggio di capanne del periodo VI B1.

I bacini hanno dimensioni varie, ma sono facilmente raggruppabili in due principali gruppi. Bisogna sottolineare che la maggior parte dei bacini, a causa delle grandi dimensioni, sono

²⁵ La pratica della cottura alla brace non lascia tracce archeologicamente visibili per via dell'aleatorietà delle tracce stesse e per l'occasionalità con cui il luogo per questo tipo di cottura poteva essere scelto. L'ipotesi della presenza di un tipo di cottura oltre che su focolare, anche su brace deriva dal fatto che l'analisi dei reperti faunistici ha sottolineato che una grande quantità di questi, rinvenuti nel settore più settentrionale del tell durante dell'occupazione del VI B1, avevano subito una cottura veloce e contatto diretto con il fuoco, calcinando solo parzialmente le ossa, questo tipo di tracce può essere rimandato ad un tipo di cottura su brace, infatti dagli ambienti in cui sono state rinvenute le pentole la maggior parte delle ossa sono state trovate in stato frammentario e molto sminuzzate, questo dato è invece rimandabile ad un tipo di cottura molto lunga, con poca acqua che farebbe invece pensare alla preparazione di stufati su focolare o alare su cui veniva adagiata la pentola.

²⁶ Si considerano in questa sede "bacini", vasi di forma emisferica o troncoconica con diametro superiore ai 25 cm.

stati rinvenuti in stato fortemente frammentario e di conseguenza non sempre interamente ricostruibili. Come si evince dal grafico 23 i bacini emisferici con prese orizzontali ricostruibili rientrano in un'unica classe dimensionale quella con capacità comprese tra 3,5 e 4,2 litri, mentre i bacini emisferici senza prese e quelli troncoconici possono presentare due grandezze distinte, un primo gruppo che ricalca le dimensioni dei bacini emisferici con prese orizzontali (3,20- 4,20 litri) e un gruppo con bacini che hanno capacità superiori, con capienza volumetrica compresa tra 6,30 e 7,40 litri. La presenza di due classi dimensionali distinte a cui appartengono sia i bacini emisferici, sia quelli troncoconici non permette di chiarire in modo più dettagliato l'esistenza di una possibile distinzione funzionale di questi recipienti, i quali potevano essere usati sia per la preparazione sia per il servizio del cibo.

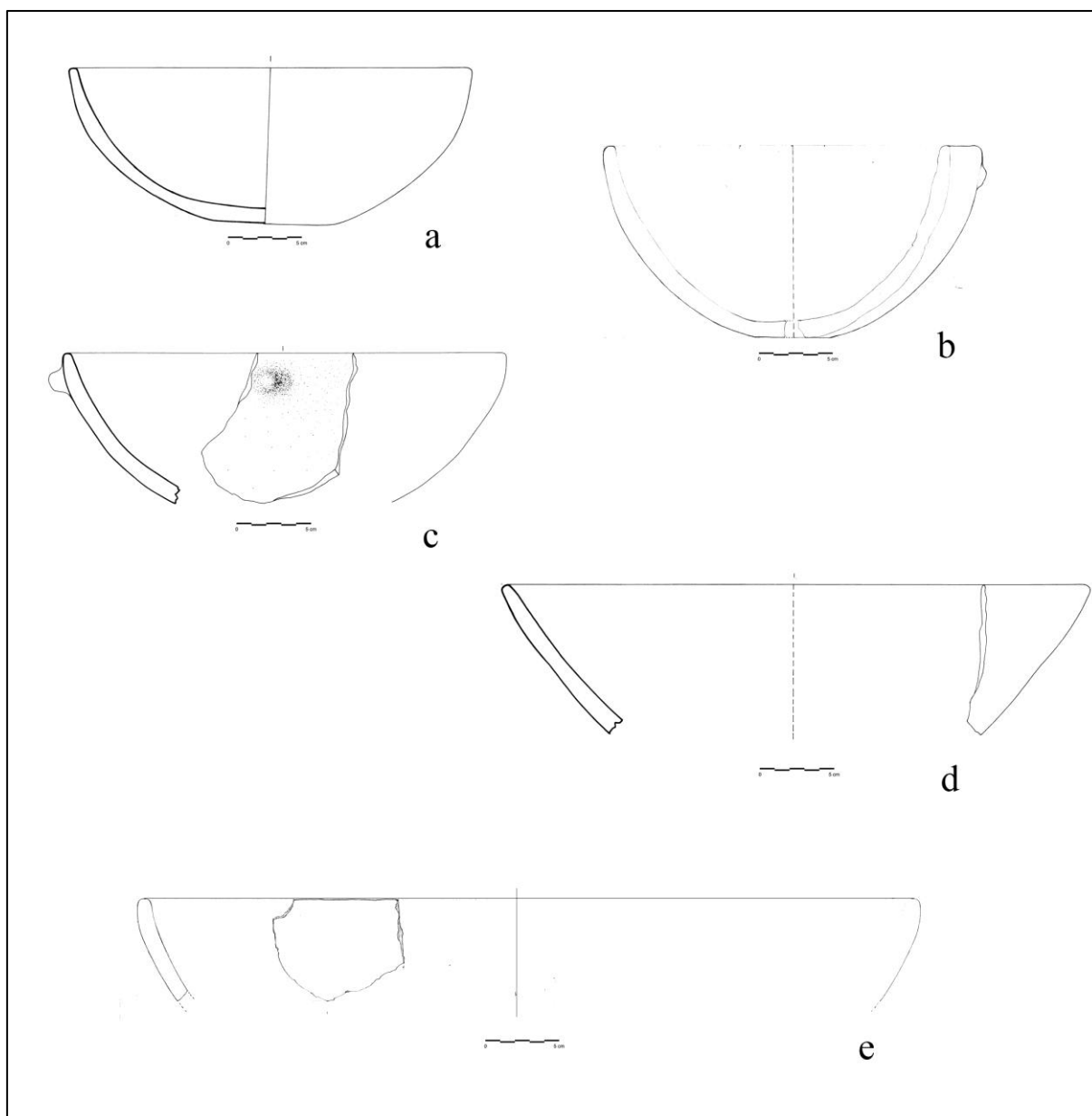


Figura 56: Arslantepe VI B1, bacini in ceramica rosso-nera emisferici senza prese (a-e), con prese orizzontali (c) e bacini troncoconici (d).

La differenza più consistente però è legata alla localizzazione dei bacini, infatti i bacini troncoconici provengono quasi esclusivamente da contesti abitativi, mentre quelli emisferici sono stati rinvenuti prevalentemente nei *kuyu* (pozzetti di scarto), e uno di questo proviene da

una sepoltura²⁷. Solo un bacino emisferico proviene da un contesto domestico (A792) ed è interessante notare che all'esterno di questo ambiente è presente un focolare circolare. Il bacino proveniente da A792 (fig.46, e) è il bacino più grande rinvenuto nel villaggio del VI B1, infatti, anche se il suo volume non è ricostruibile a causa dell'impossibilità di una ricostruzione completa, esso presenta il diametro più ampio tra tutti i bacini osservati (53 cm). Sui bacini non sono presenti tracce da fuoco e sono visibili solo alcune tracce d'uso localizzate prevalentemente sull'orlo e sulla base. Le tracce corrispondono a piccole erosioni visibili sulla superficie e riconoscibili come scheggiature poco profonde e parallele tra loro. Le tracce presenti sull'orlo e sul base fanno pesare che il vaso sia venuto in contatto con qualche strumento più duro della ceramica, usato forse per mescolare il contenuto presente all'interno del recipiente. Le tracce sulla base sono simili a quelle visibili sulle basi delle pentole, anche in questo caso si possono riconoscere piccoli graffi e scheggiature che sono ricollegabili al contatto del vaso con il suolo o con una superficie dura. Le scheggiature presenti sull'orlo dunque potrebbero essere il risultato di un singolo impatto di un materiale più duro della ceramica mentre quelle esterne riflettono più azioni connesse con lo spostamento del bacino²⁸.

I bacini sono dunque vasi destinati al servizio, ma anche e soprattutto alla preparazione del cibo. La loro forma aperta e semplice consente un facile accesso al contenuto e ad una sua manipolazione per la trasformazione. La ceramica dei bacini del VI B1 è relativamente grossolana ma compatta, ciò conferisce una caratteristica fondamentale al vaso, ossia la resistenza. I contesti di rinvenimento sono le strutture domestiche e i pozzetti di scarto, la frequenza rispetto al numero delle ciotole è nettamente inferiore e in rapporto all'intero repertorio ceramico, l'attestazione della frequenza dei bacini è moderata. Le tracce d'uso presenti su questi vasi sono principalmente scheggiature e abrasioni della superficie e sono localizzate soprattutto nella parte interna dei vasi.

Coperchi

I coperchi, pur essendo uno strumento necessario e complementare all'uso delle pentole, sono raramente rinvenuti nei contesti archeologici, questo potrebbe dipendere dal fatto che potevano essere fatti con materiali deperibili oppure si potrebbe ipotizzare che al posto di coperchi veri e propri potevano essere impiegate delle ciotole per coprire le pentole e il loro contenuto.

Nel sito di Arslantepe i coperchi sono rari e la loro presenza è attestata solo in alcuni periodi, in particolar modo nel Bronzo Antico I iniziale (periodo VI B1, 3000- 2900 a.C.) e nel Bronzo Antico II (VI C 2750-2500 a.C.), fasi durante le quali è attestata una frequentazione e presenza sul sito di gruppi pastorali di tradizione est-anatolica, mentre nelle altre fasi del Bronzo Antico non sono stati rinvenuti frammenti riferibili a coperchi.

La presenza di coperchi ad Arslantepe sembra essere connessa ad un tipo di occupazione pastorale e la diffusione di questi elementi potrebbe avere un duplice valore, tradizionale da un lato poiché sono una delle componenti essenziali del repertorio ceramico di questi gruppi, e funzionale dall'altro. Infatti non tanto la presenza di coperchi durante il VI B1, quanto la loro assenza durante i periodi precedenti e successivi a questa fase, pongono l'accento sul loro valore simbolico e funzionale. Per prima cosa è necessario specificare che tutti i frammenti di coperchi sono stati rinvenuti in pozzetti di scarto, in particolar modo sono stati trovati in K904, K931 e K1049 (*kuyu* dal quale proviene anche l'unico frammento di alare). Nessun frammento è stato trovato in un contesto domestico, forse perché i coperchi, in modo particolare quelli forati erano usati in ambienti esterni. E' necessario a tal proposito ricordare che il pozzetto di scarto K1049 è adiacente al focolare di A418 e al suo interno sono state trovate anche numerose ciotole.

²⁷ Nel dettaglio proviene dalla sepoltura S147.

²⁸ SKIBO 1994; RICE 1987

I coperchi del periodo VI B1, come quelli del VI C, sono di due tipi principali: un primo tipo è semplice, senza fori (fig.46 a-b; fig. 47, d-e), e un secondo tipo forato (fig.46 c-d-e; fig. 47, a- b-c). Vi è una netta differenza funzionale tra questi due tipi di coperchi, infatti, mentre uno impedisce la fuoriuscita di vapore e acqua, l'altro la favorisce, determinando un particolare tipo di cottura e una specifica scelta nel trattare il contenuto della pentola. La caratteristica principale dei coperchi forati²⁹ è che sono idonei per filtrare e far cuocere a vapore e sono tipici del mondo pastorale.

La comparsa dei coperchi forati e non, è connesso alla frequentazione del sito da parte di gruppi con tradizioni non solo ceramiche, ma culturali differenti da quelle delle popolazioni che avevano occupato il *tell* precedentemente. I gruppi nomadi del VI B1 diventano portavoce di un nuovo modo di cucinare e di nuove esigenze nelle varie modalità di preparazione del cibo.

Il tipo di coperchio più comune attestato ad Arslantepe durante il periodo VI B1 è il coperchio forato, essi provengono tutti da contesti di scarto, gli impasti sono misti ma con netta prevalenza di inclusi minerali di medie dimensioni, le superfici sono brunate e i fori in media presentano un diametro compreso tra 0,5- 0,7 cm. I diametri dei coperchi sono compresi tra 7 e 9 cm e sembrano combaciare con il diametro delle olle e delle pentole piccole, mentre i coperchi non forati possono avere diametri che raggiungono anche i 16 cm. La discrepanza volumetrica tra i coperchi forati e quelli non forati potrebbe indicare che i coperchi non forati potevano essere usati non solo per coprire le pentole, ma anche eventualmente le olle di medie dimensioni.

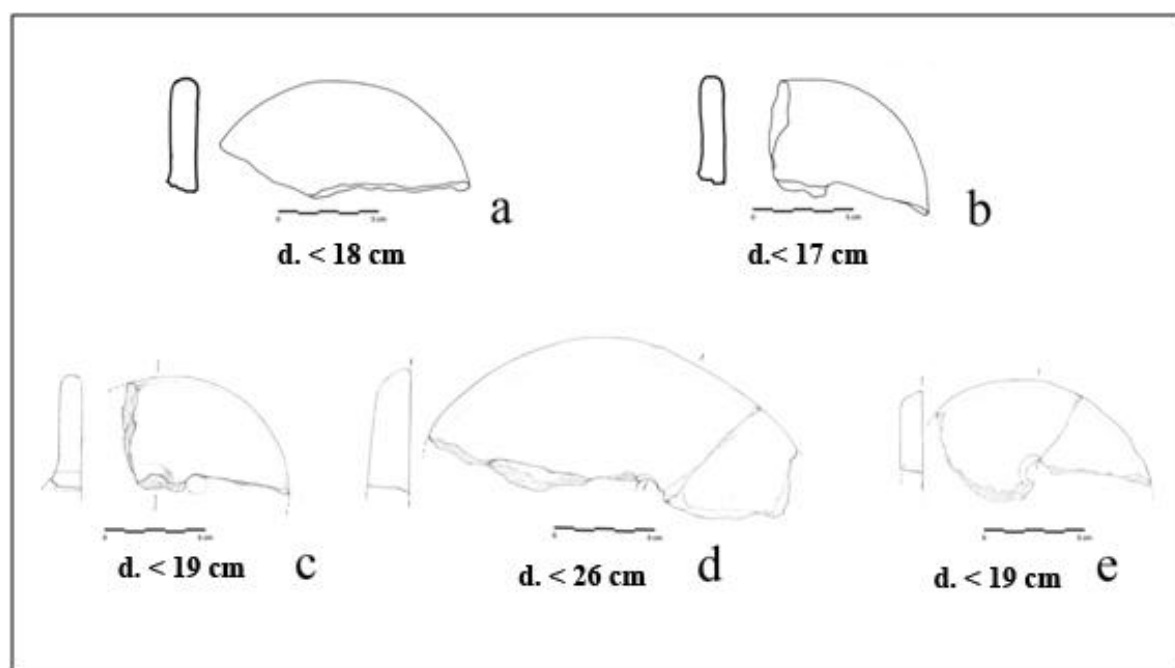


Figura 57: Arslantepe VI B1, frammenti di coperchi in ceramica rosso-nera e monocroma forati (a) e non forati (b-c). I coperchi provengono tutti da pozzetti di scarto, nessun frammento è stato rinvenuto nelle strutture domestiche.

I coperchi forati sono strumenti molto diffusi nelle società pastorali la cui economia era incentrata sull'allevamento specializzato; proprio per questo motivo tali gruppi dovevano fare un uso limitato della carne in qualità di alimento poiché essa rappresentava la loro risorsa economica principale, di conseguenza il latte, prodotto secondario dei caprovini, era l'alimento base della dieta di questi gruppi. La presenza di coperchi forati è strettamente connessa a questo tipo di scelte alimentari, infatti la funzione principale di questi strumenti era quella di bollitori per la produzione di formaggi e altri prodotti caseari, sono infatti idonei

²⁹ PUGLISI 1959

per la cottura a vapore, per controllare e rallentare la bollitura. La relativamente alta frequenza nel sito di Arslantepe durante il VI B1 di frammenti di coperchi forati indica la pratica della lavorazione del latte e dei suoi prodotti presso i gruppi pastorali del VI B1.

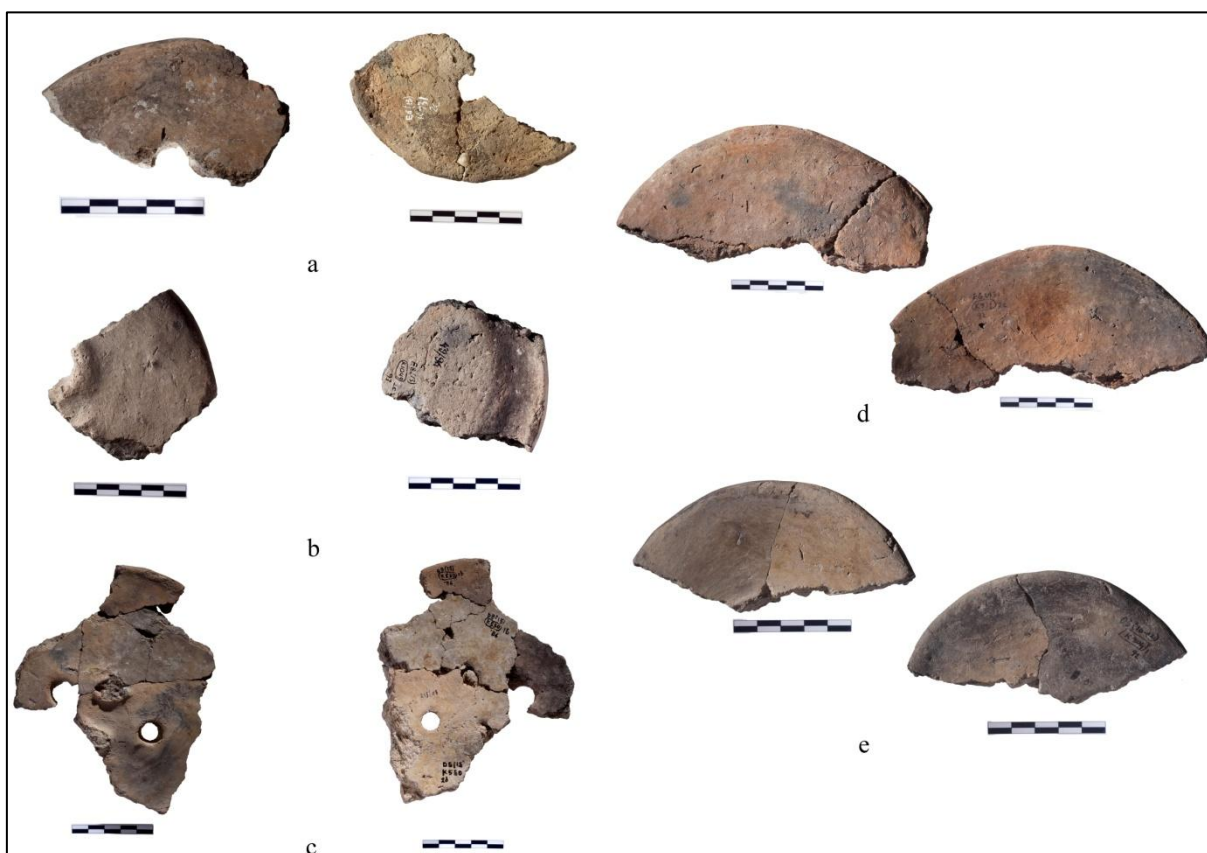


Figura 58: Arslantepe VI B1, coperchi forati (a-b-c) e non forati (d-e) in ceramica rosso-nera e monocroma provenienti dai pozzetti di scarto K904, K 931 e K1049.

La particolarità delle pentole del VI B1 è che esse, oltre ad avere una forma cilindroide e una brunitura sommaria, hanno una base piatta e abbastanza larga, fattore questo che incide sul gradiente di diffusione termica, rallentando la propagazione del calore. A tal proposito è interessante notare come la compresenza di recipienti con queste caratteristiche e di coperchi forati sia presente in molte società pastorali³⁰ tanto da far supporre che la scelta di produrre pentole con basi piatte abbia un valore anche funzionale. Infatti la lavorazione del latte e dei suoi prodotti è strettamente connessa al controllo della temperatura e la presenza di una base piatta permette di rallentare la diffusione del calore in modo tale da gestire meglio le varie fasi produttive³¹. La prima fase di produzione, con temperature intorno ai 50°, è quella più difficile da controllare e sembra evidente che i fosse un'attenzione particolare agli elementi da presa come anse, prese o bugne che consentivano una rapida rimozione del contenitore dal fuoco. La lavorazione del latte era certamente un tipo di pratica complessa perché necessitava di un costante controllo del fuoco e della temperatura, purtroppo non ci sono pervenuti strumenti fittili probabilmente in materiale deperibile (lignei) connessi con questo tipo di operazioni, ma la presenza dei coperchi forati, delle pentole con anse e prese e con la base piatta potrebbero essere un indizio circa l'effettiva lavorazione del latte per la al fine di

³⁰ PUGLISI 1959

³¹ Per la produzione di latticini si aggiunge il caglio al latte dopo che la sua temperatura raggiunge i 32-35°, per ottenere una pasta casearia il latte viene mantenuto sul fuoco ad una temperatura costante di 50°. Facendo raggiungere temperature prossime all'ebollizione (90-100°) dal siero si ottiene la ricotta ma questa produzione richiede l'uso di scrematoi con prese molto elevate impiegate per evitare scottature, le quali però non sono presenti nel repertorio ceramico di Arslantepe del periodo VI B1. (PUGLISI 1959).

ottenere prodotti caseari. I coperchi forati hanno diametri d'apertura superiori a quelli dei coperchi semplici, è quindi probabile che fossero usati con pentole con imboccatura superiore ai 20 cm.

Strumenti da fuoco: alari e piastre da cottura

Rientrano nel repertorio del VI B1 anche alcuni strumenti funzionalmente collegati alla cottura, questi sono gli alari e le piastre da cottura. Per quanto concerne gli alari non sono documentati frequentemente ad Arslantepe, ma né è stato trovato un unico frammento rinvenuto in un pozzetto di scarto (K1049) dal quale provengono anche due frammenti interpretati come piastre da cottura. Queste ultime hanno una forma circolare, ma si distinguono dai coperchi per l'assenza di ansa forata centrale inoltre hanno uno spessore maggiore dei normali coperchi e sono ipercotti. Gli impasti sono molto grossolani con quasi esclusivamente minerali di medie e grandi dimensioni. Come alcuni coperchi anche questi strumenti sono forati. Sia gli alari sia le piastre da cottura sono strumenti mobili a facilmente trasportabili.

L'unico frammento di alare proveniente dal villaggio del periodo VI B1 ha una forma con le estremità che sembrano allungate e cornute. La rarità degli alari nel sito potrebbe dipendere dalla fragilità o dalla possibilità di spostarli da un sito all'altro per poterli riutilizzare. La tradizione transcaucasica è ricca di alari (fig. 59.2 a-d) i quali hanno forme varie e spesso con valenze simboliche. Ad Arslantepe il frammento rinvenuto non presenta invece alcuna traccia di lavorazione e di decorazione superficiale (fig.59.1).

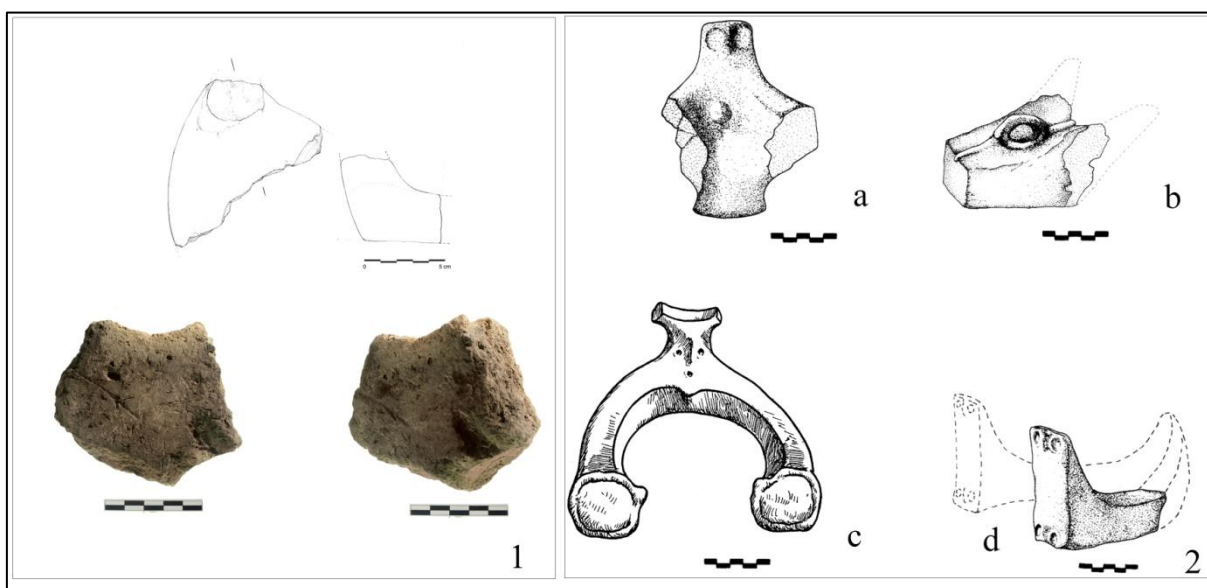


Figura 59: Alari di tradizione transcaucasica. Frammento di alare provenienti da Arslantepe (1); alare antropomorfo proveniente da Senghavit (2 a, da Areshan 2005 fig. 3b); alare con corna del Caucaso (2 b da Buccellati 2004, fig. 36); alare antropomorfo da Amiranis Gora, Georgia (fig.2 c, da Jonikidze 1899, fig 13); alare antropomorfo armeno (fig 2 d, da Pkhakadze 2004, fig. 16).

La presenza di un frammento di alare indica che oltre alla cottura su focolare erano utilizzati anche altri metodi per cuocere i cibi. Anche se un unico frammento è un elemento scarso per formulare delle ipotesi, la sua presenza tuttavia è ricollegabile anche con la lavorazione del latte e in particolar modo con la necessità di un controllo molto attento della temperatura, infatti gli alari permettevano di sospendere la pentola e di allontanarla dal contatto diretto del fuoco consentendo di mantenere la temperatura costante per un periodo di tempo maggiore senza il rischio di far aumentare la temperatura in modo esponenziale e far giungere il contenuto ad ebollizione. La tipologia del frammenti di alare rinvenuto ad Arslantepe è simile a quella del frammento proveniente da Shengavit (fig.59.2, a) anche se non sembra che l'alare di Arslantepe presenti decorazione antropomorfa, andando a perdere, almeno dai dati fino ad

ora raccolti, quel valore simbolico che questi strumenti avevano nei siti transcaucasici, anche se il grado di frammentarietà dell'alare rinvenuto in K1049 non rende sicura l'interpretazione di un alare senza decorazione. La funzione degli alari come attrezzi connessi con la cottura è testimoniata anche dalla presenza di numerose tracce a fuoco e dal suo impasto ipercotto.

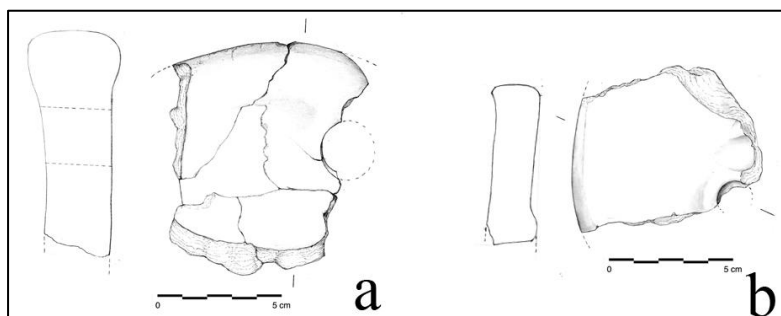


Figura 60: Arslantepe VI B1, frammenti di piastre da cottura forati, ipercotti, provenienti dal pozzetto k1049

Dal pozzetto K1049 provengono anche due frammenti di diaframmi forati di forma cilindrica che hanno impasti molto grossolani e sono ipercotti, a causa della loro frammentarietà non è stato

possibile stabilire quanti fori potessero avere. Si tratta con ogni probabilità di fornelli/ piastre ossia di un altro tipo di strumento per cuocere con un maggior controllo del fuoco (fig.60). Questi fornelli o piastre potevano essere frapposte tra la pentola e il fuoco per rallentare il processo di cottura. Le tracce da fuoco sono infatti presenti maggiormente su un lato del diaframma che ogni probabilità doveva essere quello esposto alla fonte di calore.

Abitudini alimentari ad Arslantepe durante il periodo VI B1: analisi e interpretazione dei dati archeologici

Si è voluto mettere in rilievo, con la comparazione e l'analisi dei dati presentati, un complesso di fattori tra cui anche l'appartenenza etnico- culturale dei gruppi che si muovevano nell'area circostante Arslantepe e sul *tell* stesso durante il periodo VI B1 (3000-2900 a.C.), i quali si pongono in maniera quasi antitetica rispetto al tipo di occupazione precedente (VI A, 3300-3000 a.C.) e successiva (VI B, 290-2800 a.C.) che sarà caratterizzata da un insediamento prettamente agricolo. La presenza di gruppi pastorali e il loro concretarsi in una specifica fisionomia culturale caratterizzata da una particolare configurazione del repertorio ceramico rende questi gruppi autonomi rispetto alle tradizioni culturali e ceramiche sud mesopotamiche (che avevano imposto la loro presenza durante la fase "palatina" del Tardo Calcolitico V) essendo queste maggiormente legate alle tradizioni transcaucasiche, est-anatoliche e locali. Indubbiamente si assiste ad una discontinuità di sviluppo che condusse ad una differente configurazione culturale ed economica. Lo stabilizzarsi di un'economia pastorale durante il VI B1 coincide con la diffusione di un certo tipo di ceramica, quella rosso-nera brunita, che seppur presente durante le altre fasi di occupazione del *tell* durante il Bronzo Antico, rappresenta, tra il 3000 e il 2900 a.C., l'unica forma di espressione culturale del repertorio ceramico di questi gruppi³².

Alla base della cultura pastorale di derivazione est- anatolica vi sono elementi fortemente distintivi rispetto agli altri gruppi che si sono succeduti nell'occupazione del *tell*, legati tanto alle produzioni ceramiche, quanto alle tipologie insediamentali. L'analisi incrociata dei dati relativi alle produzioni ceramiche e alla distribuzione degli elementi indicatori nei vari contesti ha permesso di approfondire la problematica relativa alle abitudini alimentari e domestiche dei gruppi pastorali che frequentavano occasionalmente Arslantepe.

Lo studio delle abitudini alimentari si basa non solo sulla determinazione e sullo stato di conservazione dei resti faunistici rinvenuti nei giacimenti archeologici, ma vengono presi in

³² La ceramica rosso-nera è accompagnata da forme ceramiche in *plain simple* solo nel corredo presente nella tomba reale (FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI, 2005; PALUMBI 2004; 2007b).

considerazione anche gli aspetti funzionali della ceramica, la distribuzione di questa e di altri elementi connessi alle fasi di preparazione e cottura del cibo, per meglio delineare le modalità di preparazione e consumo del cibo presso le comunità prese in considerazione.

Sono state distinte diverse fasi di occupazione databili al VI B1, in particolare una prima fase con occupazione occasionale documentata attraverso evidenze di buchi di palo e altre due fasi costruttive caratterizzate da capanne costruite con materiali deperibili e con la tecnica *wattle and doubt* (fig.36) e da edifici in mattoni crudi che delimitavano l'accampamento (fig.36). La differenza architettonica non coincide del tutto con una diversificazione nella produzione ceramica che resta durante tutte le fasi di occupazione grossomodo simile, eccetto alcune variazioni nella produzione delle olle. La distribuzione della ceramica all'interno delle varie strutture indica però la presenza di differenti abitudini alimentari e modalità di cottura e consumo del cibo.

I dati quantitativi e qualitativi dei resti faunistici orientano verso un tipo di economia pastorale specializzata basata sull'allevamento di armenti composti da caprovini, inoltre i reperti ceramici dimostrano in maniera esplicita la presenza un tipo di organizzazione nucleare all'interno dell'insediamento. Alla base di questa osservazione poggia l'analisi dei contesti domestici, che sembrano essere relativamente piccoli e distinti gli uni dagli altri e la distribuzione del materiale ceramico e fittile all'interno delle varie strutture. Si tratta infatti di un numero rilevante di vasi con varie destinazioni (immagazzinamento, servizio, consumo e cottura) e caratteristiche strutturali. In generale però si può dire che la maggior parte dei recipienti sia di piccole e medie dimensioni con impasti, tra semifini e grossolani e che il più delle volte hanno una forma globulare con collo cilindrico e fondo piatto. Molte presentano anse o prese che facilitano la trasportabilità e agevolano la presa.

La ricostruzione attraverso l'analisi dei dati di scavo, dei contesti archeologici ha permesso di constatare una presenza costante negli ambienti di alcune tipologie ceramiche che ritornano in modo più frequente di altre. Dall'esame comparativo dei vasi presenti all'interno delle strutture del villaggio di capanne del VI B1, emerge che in tutti gli ambienti sono presenti recipienti destinati all'immagazzinamento di aridi e semiliquidi (forse derivanti dalla lavorazione del latte), mentre solo in alcuni contesti sono state portate alla luce olle destinate alla conservazione di liquidi, ovvero olle di forma ovoidale allungata con collo stretto e lungo.

E' interessante notare che da A789, considerato nella presente trattazione come una sorta di magazzino, provengono anche due frammenti riferibili a due piccoli bicchieri, questo è l'unico caso in cui la presenza di un'olla per la conservazione e il servizio di liquidi si trova in associazione ad uno strumento per bere. La quasi totale assenza di bicchieri nei contesti del villaggio di capanne del VI B1 è certamente legato al valore simbolico che questi potevano avere in tali società che con ogni probabilità per bere usavano le ciotole, le quali infatti sono altamente attestate nei livelli archeologici di questa fase. Esse infatti si trovano in modo indistinto in quasi tutti gli ambienti, anche se la loro presenza è più abbondante all'interno dei pozzetti di scarto, ma questo dato è in linea con la fragilità di tali contenitori che potevano essere sostituiti frequentemente.

Tra tutti i pozzetti quello certamente più interessante è K1049, il quale contiene oltre ad una grande quantità di ciotole, anche diversi frammenti di coperchi forati e attrezzi per la cottura dei cibi (un frammento di alare e due frammenti di piastre forate da cottura). Le pentole sono presenti solo in tre ambienti (A789, A418 e A334), la loro scarsa presenza potrebbe dipendere dalla difficoltà nel leggere e interpretare le tracce da fuoco e al pluralità di funzioni alla quale le olle erano probabilmente destinate.

Le tracce d'uso e la ripetizione di azioni differenti potrebbero infatti aver cancellato o modificato le tracce da fuoco confondendole o eliminandole parzialmente. In ogni caso le pentole certamente definibili tali, risultano sempre associate ai pithos e almeno due ambienti su tre sono muniti o sono nelle vicinanze di un focolare. Le tracce da fuoco presenti sulle

pareti (interne ed esterne) delle pentole sono molto nette e la presenza in tutti i casi di basi fortemente ossidate sottolinea che la pentola era messa a diretto contatto con il fuoco durante le fasi di cottura.

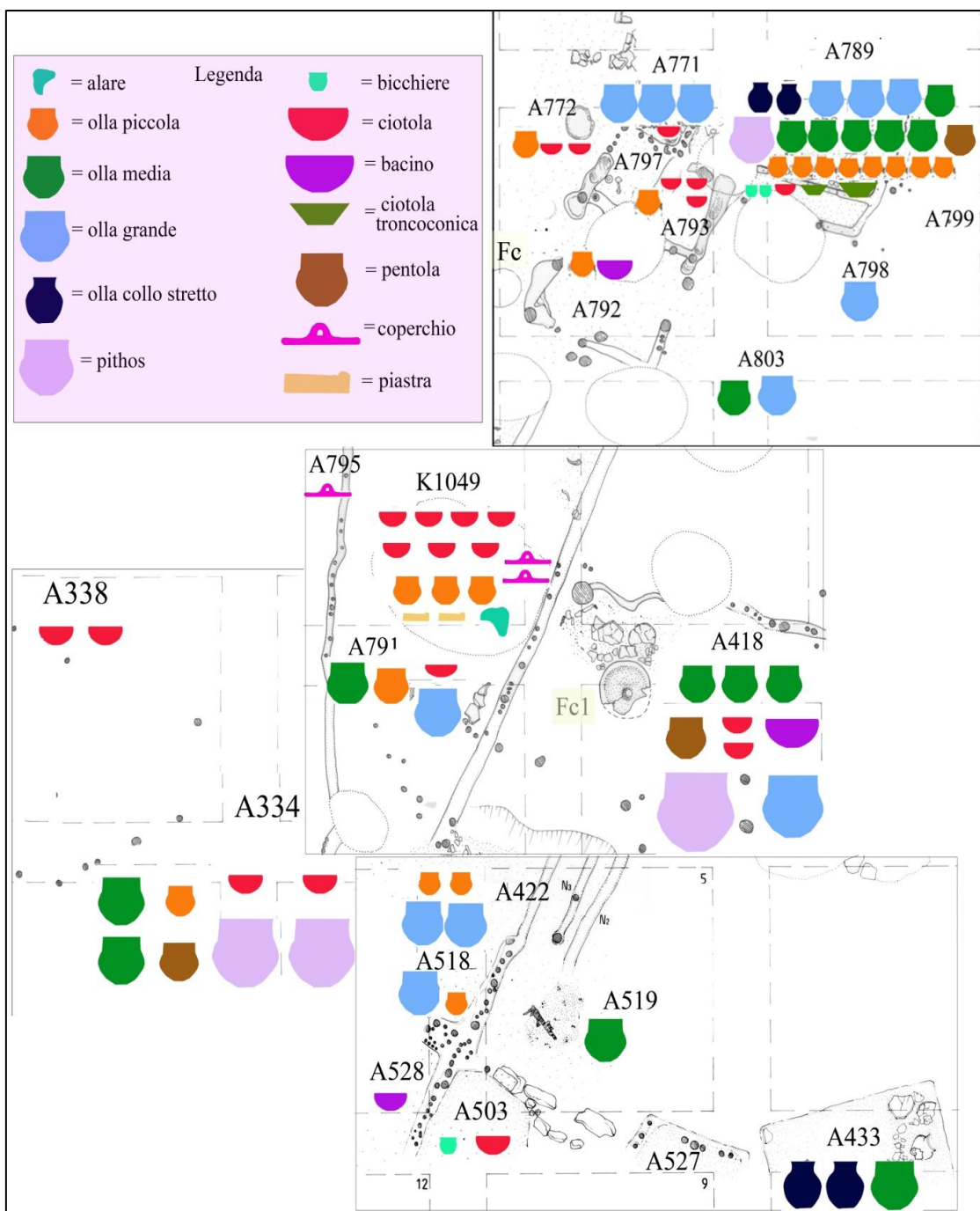


Figura 61: Arslantepe VI B1, visione d'insieme del villaggio con capanne con distribuzione della ceramica e degli elementi connessi alla preparazione e cottura del cibo (alari, piastre da cottura, coperchi, focolari).

La presenza di almeno quattro grandi pithos apre l'interrogativo circa il tipo di immagazzinamento praticato ad Arslantepe, infatti i gruppi che frequentavano Arslantepe ad ondate successive avevano uno stampo economico e sociale di tipo pastorale e dunque erano itineranti, non soggiornando a lungo ad Arslantepe non potevano essere al contempo agricoltori. Ciò non esclude la possibilità che non potessero conservarli prendendoli da altri interlocutori. Non essendo stati rinvenuti resti di cereali in nessuna delle capanne da cui

provengono i pithoi, è probabile che questi recipienti fossero usati come cisterne per contenere acqua probabilmente chiusi con coperchi di legno. La loro localizzazione è peculiare, si trovano infatti in settori specifici del villaggio: uno nella zona nord con focolare esterno associato (A789), uno al centro con focolare (A418) e due grandi pithoi sono stati esposti in un ambiente a sud (A334). E' inoltre molto interessante notare che proprio questi ambienti sono quelli che presentano l'intero set funzionale composto da vasi per l'immagazzinamento di aridi e liquidi a breve e medio termine, per lo stoccaggio a lungo termine (pithoi ipoteticamente usati per conservare l'acqua), per il consumo, la preparazione e la cottura del cibo. Nelle altre capanne i set funzionali non sono mai completi e i vasi più frequentemente ritrovati sono quelli relativi alla conservazione a breve e medio termine di aridi e liquidi.

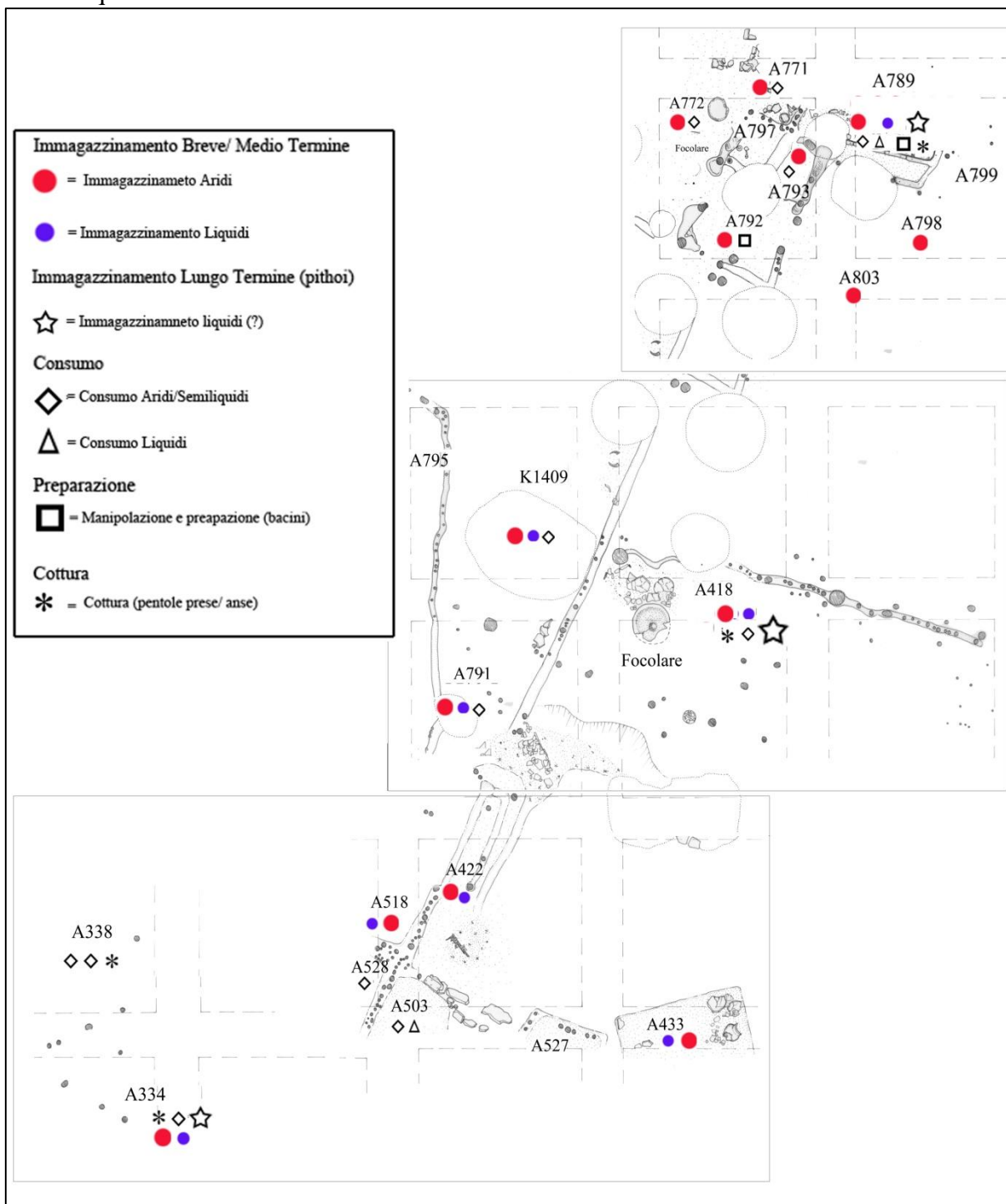


Figura 62: Distribuzione nei contesti domestici del villaggio di capanne del VI B2 delle classi funzionali analizzate.

Fatte queste premesse è necessario sottolineare che la maggior parte dei resti animali provengono dal contesto a nord del villaggio, un grande spiazzo sul quale sono stati messi in luce diversi livelli sovrapposti e separati l'uno dall'altro da sottili strati di abbandono³³, cosparsi di resti ossei che probabilmente sono ciò che resta di ripetuti "banchetti". Le ossa di caprovini riferibili a questi scarti sono piuttosto integri³⁴ e le ossa presentano tracce di carbonizzazione più che di calcinazione (riflesso di una cottura lunga), queste caratteristiche rimandano ad un tipo di cottura piuttosto veloce e che ha esposto l'osso a un contatto non prolungato con la fonte di calore, ossia un tipo di cottura allo spiedo, una forma di arrostitimento della carne alla brace³⁵.

Dal villaggio di capanne invece provengono resti ossei in stato molto frammentario e friabile il che invece è indice di un tipo di cottura³⁶ molto lunga ricollegabile alla preparazione di bolliti o stufati. Un tale tipo di cottura potrebbe essere stato effettuato sui focolari, infatti le pentole presentano tracce di forte ossidazione sulle basi dunque la pentola doveva essere a diretto contatto con il fuoco. Non sembra dunque strano che i vasi che presentano tali tracce provengano proprio da contesti forniti di focolari (A792 e A418), tuttavia il ridotto numero di installazioni per il fuoco non poteva soddisfare le necessità dell'intero villaggio. Come detto in precedenza si suppone che ci fossero più modalità di cottura del cibo oltre a quello appena descritto che avveniva tramite l'uso del focolare. La presenza di un frammento di alare (fig.59.1) e di piastre forate da cottura (fig.60) oltre alla cottura alla brace, sembrano ampliare lo spettro delle varie possibilità di cottura. La cottura dei cibi poteva dunque avvenire in modalità differenti (su focolare, su alare o su piastra per la cottura o alla brace) e i resti faunistici da un lato e quelli fittili dall'altro, testimoniano la compresenza di queste diverse modalità di cottura. Infatti i resti faunistici possono essere divisi in due tipologie principali molto differenti tra di loro, quelli più integri e calcinati rinvenuti nella zona settentrionale dell'accampamento che sono il diretto riflesso di un tipo di cottura alla brace e le ossa in stato fortemente frammentario provenienti dai contesti del villaggio che invece sono ricollegabili a una cottura prolungata e con abbondante acqua, ossia bollitura o stufatura, la cottura lenta e lunga infatti rende le ossa più morbide, facilmente spezzabili per estrarre il midollo. Inoltre la presenza di frammenti di piastre forate ipercotte con evidenti tracce di contatto con il fuoco e dell'alare provenienti dal pozzetto di scarto K1049 sottolineano la compresenza di attrezzi ausiliari o sostitutivi del focolare vero e proprio. Le diverse abitudini di cucinare possono spiegare da un lato la scarsità di pentole sul sito e dall'altro possono derivare dal fatto che più gruppi potevano avere tradizioni culinarie diverse. Come testimoniato dalla ceramica anche la compresenza di più e diverse attrezzature e installazioni per cuocere il cibo possono riferirsi a tradizioni e culture differenti. Il cibo infatti è uno degli aspetti che più di ogni altro caratterizza una cultura distinguendola dalle altre e nella quale ogni membro può riconoscersi. Le modalità di preparazione del cibo e di consumazione sono espressione della cultura in cui si formano tradizioni e abitudini che consentono a ciascun individuo facente parte del gruppo di riconoscersi in esso.

L'attestazione di diverse pratiche legate alla cottura del cibo sono da considerarsi parallelamente alla presenza di diverse modalità di consumo dello stesso, infatti si possono distinguere almeno due tipi di commensalità, ovvero una modalità di consumo più nucleare e legata al gruppo familiare facilmente riconoscibile nei contesti domestici del villaggio di capanne e uno con caratteristiche differenti, che prevede una partecipazione più allargata da parte dei commensali e una pratica certamente non quotidiana, quanto piuttosto ripetuta a

³³ L'intera area può essere considerata una discarica a cielo aperto senza la volontà o la necessità di coprire i resti e gli scarti, questo può significare che i gruppi dopo il banchetto abbandonavano il sito e quindi non si preoccupavano di coprire i resti o ammucciarli in pozzetti di scarto.

³⁴ SIRACUSANO- BARTOSIEWICZ 2012.

³⁵ SIRACUSANO- BARTOSIEWICZ 2012.

³⁶ SKIBO 1992; comunicazione personale; SIRACUSANO- BARTOSIEWICZ 2012.

scadenze precise in un arco di tempo variabile. Tale forma di commensalità è riconoscibile grazie alla presenza abbondante di resti ossei rinvenuti nella zona a nord del villaggio di capanne distribuiti su più livelli che potrebbero dunque corrispondere al ripetersi costante di un evento con valore particolare, forse una festa o la celebrazione di un rito.

Durante la fase di occupazione del villaggio di capanne dunque si possono distinguere diverse modalità di cottura del cibo, di commensalità e anche di consumo, infatti paragonando le strutture domestiche con l'area presumibilmente destinata al "banchetto" si notano differenze sostanziali ai fini del riconoscimento di varie modalità di consumo del cibo. All'interno delle capanne è riconoscibile infatti un vero e proprio set ceramico composto prevalentemente da vasi di piccole e medie dimensioni destinati all'immagazzinamento di aridi e semiliquidi e da numerose ciotole per il consumo dei cibi. Solo occasionalmente si trovano resti di pentole e di grandi contenitori. Si suppone dunque, vista l'abbondanza di ciotole e olle di piccole e medie dimensioni che il tipo di commensalità praticata fosse di tipo nucleare e che ogni componente consumava il proprio pasto in modo individuale, non sono infatti presenti grandi ciotole (eccetto alcuni bacini con diametro superiore al 25 cm che sembrano destinati più alla preparazione e al servizio piuttosto che al consumo)³⁷. L'area da cui provengono i numerosissimi scarti di ossa ricollegabili a "banchetti" fa pensare invece ad un tipo di consumo collettivo del cibo che doveva avvenire secondo modalità non domestiche e nucleari. L'analisi dei dati e la distinzione dei recipienti in classi funzionali ha permesso dunque di comprendere come durante la prima fase di occupazione del VI B1 esistessero più modalità non solo di preparazione del cibo, ma anche differenti modi di cuocerlo e consumarlo. Non è improbabile però che i gruppi, avendo un'economia interamente basata sull'allevamento, facessero un uso moderato della carne come alimento poiché questa rappresentava la base primaria della loro sostentamento economico. Dunque si può supporre che la dieta fosse basata fortemente sui prodotti caseari e sulla lavorazione del latte più che sul consumo di carne. A confermare tale ipotesi è la presenza di alcuni resti di frammenti di coperchi forati, interpretabili come bollitori per il latte, associati alla presenza di pentole con la base piatta e piuttosto ampia la cui conformazione permetteva una più lenta diffusione del calore e alla presenza di olle di piccole e medie dimensioni che potevano essere connesse alla conservazione di semiliquidi o derivati dalla lavorazione del latte. In tutte le strutture domestiche sono infatti presenti queste olle che rappresentano nell'intero assemblaggio ceramico i vasi più rappresentati. L'ipotesi di un consumo incentrato prevalentemente sul latte e sui suoi derivati (formaggio, yogurt) sembra apparentemente in contrasto con i dati relativi alle grandi quantità di ossa provenienti dal settore nord del villaggio, che farebbero pensare al contrario ad un abbondante e costante consumo della carne. In realtà tali rinvenimenti, localizzati sul punto più alto del tell e concentrati in maniera così fitta, sottolineano il valore altamente simbolico del pasto comune, del "banchetto", che avveniva in tale luogo. Il consumo così abbondante di carne³⁸, bene primario di gruppi che basavano la loro economia su un tipo di allevamento specializzato, non poteva che avere un significato simbolico o rituale. L'indice di mortalità indica che venivano scelti come animali da mandare al macello prevalentemente agnelli compresi tra 0-2 mesi³⁹, o individui di età superiore ai 6 anni, in entrambi i casi età in cui gli animali erano troppo piccoli e giovani o anziani per sopportare eventuali spostamenti. Tali dati confermano che il consumo di carne era altamente selezionato e venivano lasciati in vita gli individui in grado di produrre prodotti secondari (latte e lana) e venivano abbattuti solo quelli che non producevano più (oltre sei anni di età) o quelli troppo

³⁷ E' stato rinvenuto anche un frammento di vassoio riferibile a questa fase il quale sottolinea che il cibo doveva essere servito ma poi distribuito e poi consumato in modo individuale.

³⁸ Sono stati trovati più di 6000 frammenti di ossa animali che rappresentano circa il 70% dell'assemblaggio faunistico di tutto il VI B1. Circa il 93% di tutti i frammenti rinvenuti nell'area è riferibile a pecore. Comunicazione personale da parte del Dott. Siracusano (SIRACUSANO-PALUMBI, in stampa)

³⁹ SIRACUSANO in stampa

giovani che non avrebbero retto gli spostamenti. L'abbattimento sembra dunque legato a scelte economiche mentre il consumo della carne acquisiva un forte valore ideologico e simbolico e forse avveniva in occasione di feste (o le determinava). La scelta del luogo dove celebrare la festa in un momento di commensalità allargata e non nucleare/ familiare, era certamente connesso al valore che aveva il luogo⁴⁰, essendo l'intera area una sorta di acropoli e il luogo più alto dell'intero insediamento.

La presenza di diverse modalità di consumo del cibo e di preparazione (cottura) sottolineano come durante la prima fase del VI B1, gli aspetti connessi con le abitudini alimentari fossero vari, ma presumibilmente legati ad un massiccio consumo dei prodotti secondari derivanti dall'allevamento (latte e prodotti caseari), mentre la carenza di resti botanici non permette di chiarire se la dieta fosse o meno integrata con cereali o legumi e come questi fossero processati.

L'interpretazione dei dati relativi al villaggio di capanne del VI B1, mostra in sintesi che la carne era raramente consumata⁴¹, infatti solo l'8-12% del totale dei resti faunistici proviene dai contesti del villaggio. I dati relativi allo stato delle ossa ribadiscono una preferenza nella cottura della carne alla brace piuttosto che per la preparazione di stufati o bolliti, infatti il 74% di questi resti presentano tracce di forte carbonizzazione e solo il 5% sono in stato fortemente frammentario. Questa scelta di cottura della carne sembra dunque in linea con le modalità di cottura osservate nell'area della festa, ovvero di nota una netta preferenza della cottura alla brace e della preparazione di "arrosti".

Osservando l'intero repertorio ceramico si nota inoltre la presenza di grandi pithos, fattore che farebbe supporre che fosse praticato l'immagazzinamento di sostanze aride. La presenza di tracce da fuoco sulle pentole coincidenti con un tipo di cottura a diretto contatto con il fuoco (presenza di basi fortemente ossidate e metà e inferiore del vaso scurito sulle parete esterne con tracce di depositi carboniosi nella parte interna), è ricollegabile alla preparazione di stufati con una non abbondante presenza di acqua, possibilmente anche di zuppe. Ma l'assenza di dati botanici non permette ulteriori approfondimenti eccetto l'osservazione di una rarissima diffusione dei focolari e una scarsa presenza di alari, installazioni di una certa importanza per la preparazione e la cottura di stufati e bolliti.

Le modalità di consumo sono invece meglio definibili grazie all'abbondante quantità di ciotole, prevalentemente di piccole dimensioni, adatte a contenere aridi o semiliquidi e che in alcuni casi potevano essere utilizzate anche per il consumo di liquidi, vista la scarsità di bicchieri (solo tre dall'intero insediamento). Il consumo del cibo doveva essere dunque di tipo individuale, il repertorio delle forme destinato al consumo era molto limitato.

La seconda fase del VI B1 è caratterizzata invece dalla presenza di un'installazione per la cottura non precedentemente attestata nei livelli del Bronzo Antico I, ossia la presenza di un grande forno localizzato in un'area esterna apparentemente non direttamente connesso ad alcuna struttura architettonica. Esso infatti si trova a nord dell'edificio di mattoni crudi, ma non è possibile stabilire una correlazione certa tra i due se non cronologica.

L'assenza di capanne o di strutture domestiche nelle immediate vicinanze del grande forno circolare fanno supporre che la sua destinazione d'uso non fosse domestica, ma il suo impiego poteva servire un gruppo più allagato di persone. L'insediamento riferibile alla fase più recente del VI B1 ha caratteri sia architettonici sia strutturali completamente diversi rispetto a quelli del villaggio di capanne. Infatti ricompare⁴² la tecnica edilizia in mattoni crudi

⁴⁰ L'importanza del luogo, inteso non solo come "posto alto" o acropoli, ma come luogo dove prima (periodo VI A) sorgeva il "palazzo" poteva giocare un ruolo fondamentale nella costruzione dell'idea-simbolo del luogo dove ritornare per scambi e commerci o per rinsaldare rapporti con altri gruppi.

⁴¹ Siracusano in stampa

⁴² I recenti scavi hanno dimostrato che sono presenti altri edifici in mattoni crudi e la loro presenza è contemporanea alla fase di occupazione del villaggio non permanente. E' possibile dunque che questo tipo di tecnica edilizia non sia mai del tutto "sparita", anche in seguito al collasso del palazzo del VIA.

impiegata per l'erezione di un grande edificio dal quale proviene ceramica destinata all'immagazzinamento (olle di medie e grandi dimensioni), al consumo (ciotole e bicchieri) e alla preparazione (bacini).

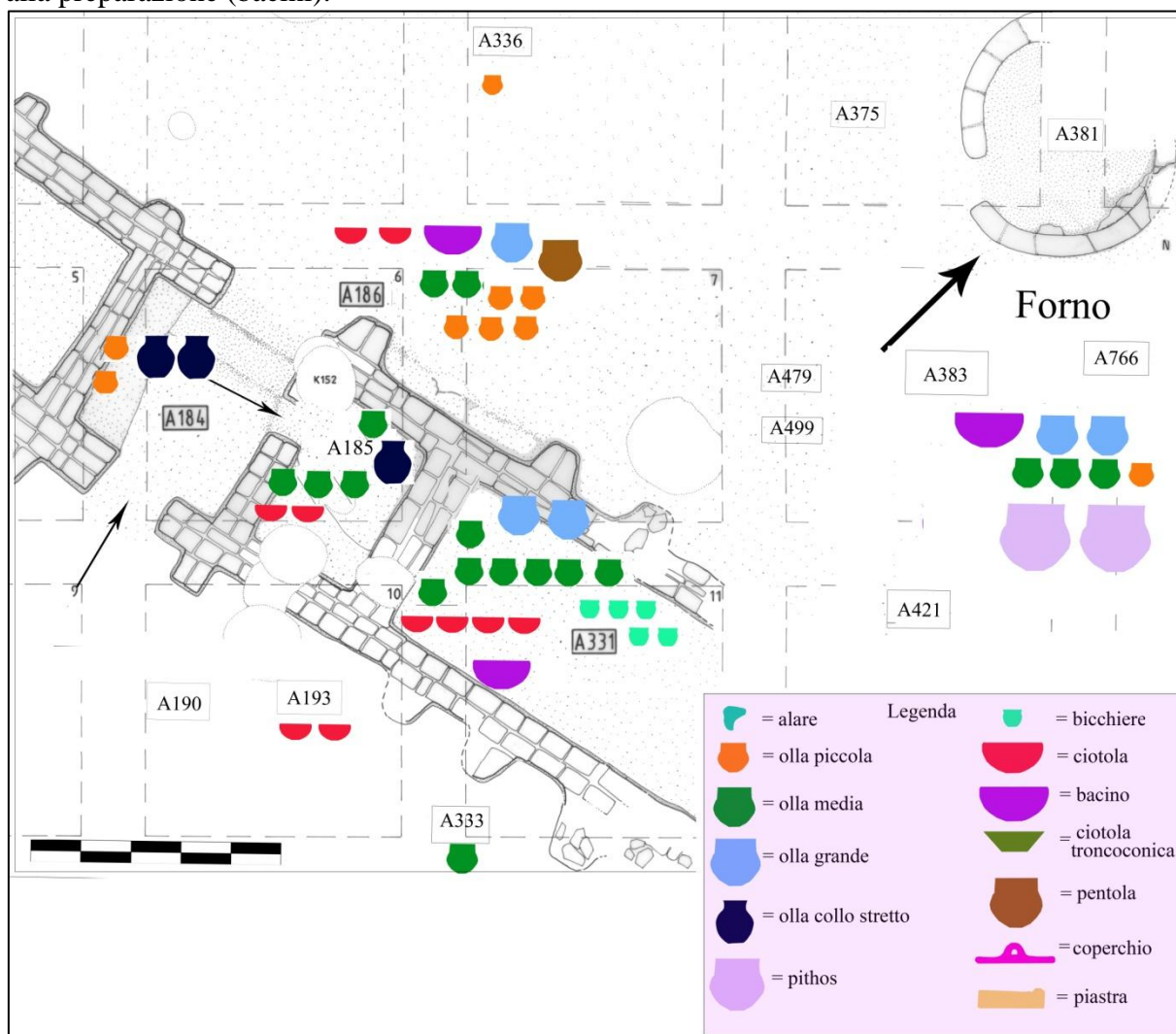


Figura 63: Distribuzione della ceramica rosso-nera brunita destinata all'immagazzinamento, al consumo e alla preparazione nei contesti della fase più recente del periodo VI B1, ovvero nell'edificio in mattoni crudi (A184-A185-A331) e nell'area circostante ad esso, in cui si trova il con il grande forno circolare A381.

L'analisi della distribuzione e concentrazione delle classi funzionali della ceramica rosso-nera nei contesti con costruzioni in mattoni crudi (fig.63) varia parzialmente rispetto a quanto osservato nella fase più antica. Una prima differenza si nota nell'aumento del numero delle olle di medie dimensioni (capienza media compresa tra 5 e 7 litri) rispetto a quello delle olle piccole accompagnato da una maggiore concentrazione di recipienti destinati al consumo di liquidi, ovvero di bicchieri. Come già descritto, i bicchieri sono rari e poco presenti nei contesti del VI B1, ma è documentabile un aumento di questi recipienti nella fase tarda dell'occupazione. I bicchieri, a cui si deve aggiungere anche un boccaletto, sono presenti unicamente in A331, ambiente all'interno del quale sono presenti più vasi e che potrebbe essere interpretato come una sorta di magazzino. Le altre classi funzionali sono ugualmente rappresentate.

Ciò che rende l'occupazione più tarda del VI B1 particolare e peculiare sono diversi elementi, ossia la presenza del forno ovvero di un'installazione che identifica un certo modo di cucinare non attestato precedentemente nei contesti del VI B1 e una discreta presenza di bicchieri e una boccale, la presenza di recipienti destinati all'immagazzinamento con capacità mediamente superiori a quelle della fase più antica del VI B1. Solo pochi frammenti provenienti da A186

sono ricollegabili a una pentola, inoltre la distribuzione dei resti botanici resta sempre bassa. L'uso dei mattoni crudi è ad Arslantepe ricollegabile ad un tipo di occupazione più stabile e sedentaria. Non è possibile affermare con certezza che la presenza di strutture in mattoni crudi siano ricollegabili ad una forma di occupazione stabile del sito da parte di un gruppo, ma certamente i dati archeologici sembrano in parte confermarlo. Il repertorio ceramico non muta rispetto a quello della fase precedente, ma emergono alcune differenze circa la diffusione e distribuzione delle classi funzionali e in particolar modo, come detto in precedenza un aumento parziale delle dimensioni delle olle che da piccole, con capacità compresa tra 0,5 e 1 litro, arrivano durante questa fase ad avere capacità tra i 5 e i 7 litri. Questi dati potrebbero essere in parte falsati perché i resti sono stati rinvenuti in un contesto d'uso non domestico, forse un vano era destinato proprio all'immagazzinamento e quindi questo potrebbe giustificare l'uso di recipienti più grandi, tuttavia la presenza del forno sembra suggerire che durante questa fase si verifichi un cambiamento forte rispetto alle tradizioni e alle abitudini anche alimentari del villaggio della fase più antica.

La presenza del forno e di recipienti per l'immagazzinamento rinvenuti nell'area presumibilmente esterna a sud del forno e di bacini (A421-A766-A383) fa supporre che fossero conservati aridi, processabili e che questi potessero essere cotti al forno. Il grande problema relativo a tutto il VI B1 è determinato dall'assenza di resti botanici sufficienti per determinare che tipo di immagazzinamento fosse praticato e se fosse di tipo cerealicolo. Da quest'area inoltre provengono pochi strumenti litici come pestelli e mortai ovvero strumenti per la lavorazione dei cereali. A prescindere dal tipo di alimenti che venivano preparati, la presenza del grande forno è indice di un grande cambiamento nelle modalità di cottura, fino a questo momento infatti non è attestato in tutto il VI B1 la cottura al forno.

Il quadro che emerge dalla revisione dei dati riferibili a questa fase è quella di un insediamento che diventa progressivamente più stabile e che ha un grande edificio all'interno del quale è conservata una discreta quantità di vasi prevalentemente riferibili alla classe funzionale da immagazzinamento di medie e grandi dimensioni. La presenza dei bicchieri e di ciotole rimanda ad un tipo di consumo dei cibi individuale, ma non prettamente domestica, infatti l'uso dei bicchieri rimanda ad un modo di consumare non quotidiano e con valenza più simboliche. La presenza all'interno di un vano (A331) di molteplici classi funzionali, ovvero vasi destinati all'immagazzinamento (prevalentemente olle di medie dimensioni), recipienti per il consumo (ciotole e bicchieri) e per la preparazione (bacini), è rappresentativo di un repertorio funzionalmente completo, l'unica classe non documentata all'interno di questo vano è quella delle pentole, le quali naturalmente potrebbero essere presenti, ma a causa della difficoltà di lettura delle tracce e delle polifunzionalità delle olle, potrebbero non essere state riconosciute. Il numero dei vasi presenti in A331 è inoltre indicativo, infatti il rapporto in particolare tra il numero dei vasi destinati al consumo di liquidi e delle ciotole è di 1:1.

Contesto	Tipologia Funzionale	Numero Vasi	Capacità tot
A331	Consumo liquidi	4+1 ⁴³	Circa un litro (0,93 litri)
A331	Consumo	4	2-2,3 litri (1,6-1,7 Kg)
A331	Immagazzinamento medie dimensioni	7	25 litri (16-18 Kg)
A331	Immagazzinamento grandi dimensioni	2	35 litri (30 Kg)
A331	Preparazione	3	4,1 litri (3,4Kg)

Tabella 17: Arslantepe VI B1, Classi funzionali presenti nel vano A331 e loro capacità volumetrica

La presenza di una quantità simile di ciotole e bicchieri in un vano forse destinato allo stoccaggio o alla conservazione di beni alimentari e fittili sottolinea l'uso particolare del vano

⁴³ Quattro bicchieri e un boccaleto

il quale per altro non aveva accesso diretto dall'esterno e non comunicava direttamente neanche con il vano adiacente. Ciò indica che non tutti potevano accedere direttamente al vano dove erano conservati il maggior numero di recipienti dell'intero edificio costruito in mattoni crudi. Forse la presenza di ciotole e bicchieri sottolinea la pratica di un tipo di commensalità che poteva avvenire occasionalmente a cui partecipava un numero limitato di persone, le quali però si distinguevano dalle altre per la possibilità di usare i bicchieri per bere e in particolare ad un individuo era riservato l'uso speciale di un boccaletto.

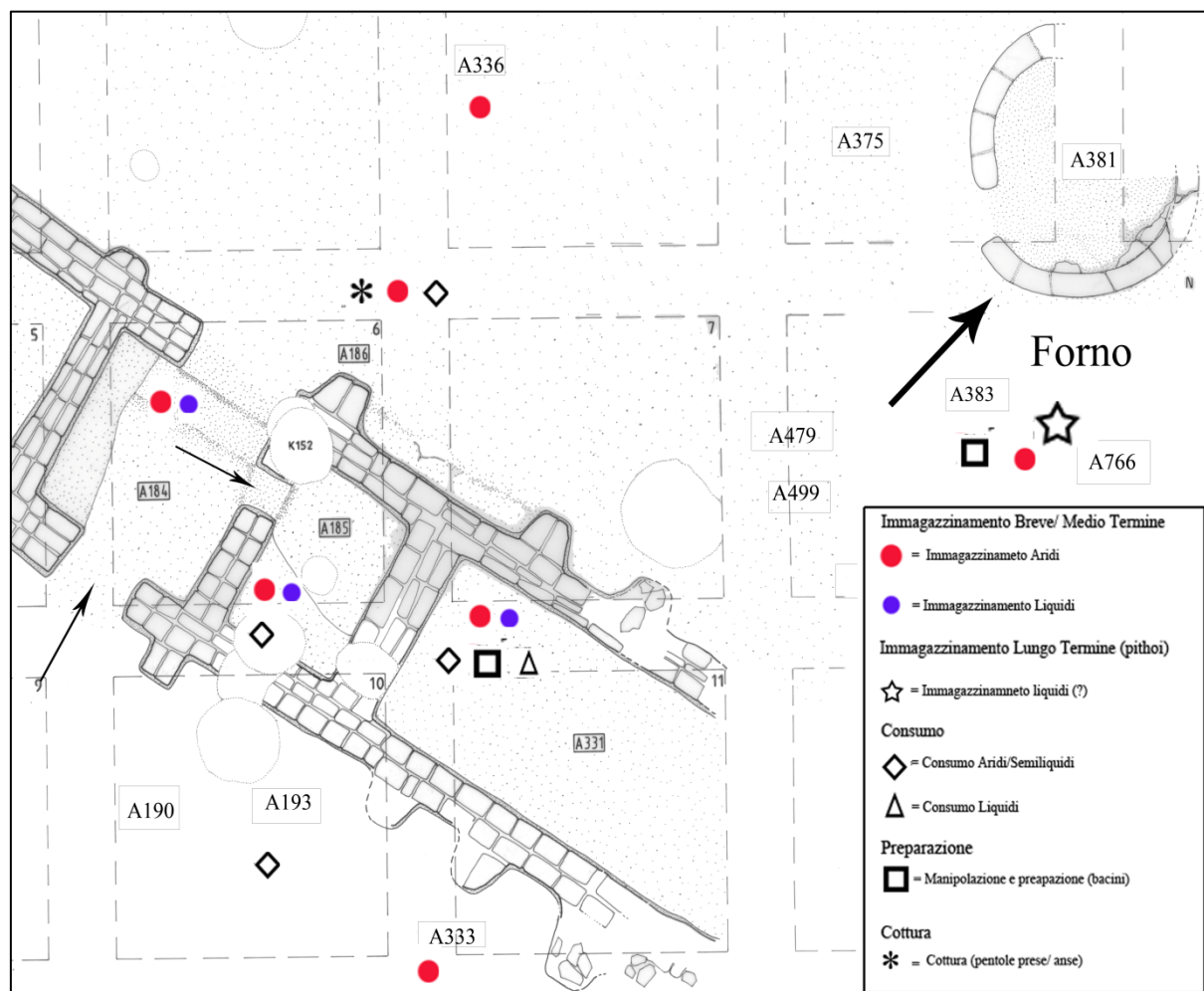


Figura 64: distribuzione delle categorie funzionali della ceramica nella fase tarda dell'occupazione del VI B1 in relazione all'edificio costruito in mattoni crudi e all'area esterna con grande forno centrale.

La distribuzione funzionale del repertorio ceramico all'interno dell'area con l'edificio costruito in mattoni crudi riflette un tipo di uso non prettamente domestico dei vari ambienti che compongono la struttura. Infatti in nessuno di questi ambienti è presente un set completo per la preparazione, la cottura e il consumo dei liquidi, emerge però come solo all'interno di un vano (A331) siano presenti vasi connessi con il consumo di liquidi, ma la ceramica per la conservazione o libagione sono assenti. Questi dati potrebbero far supporre che l'edificio avesse un ruolo differente da quello dell'uso domestico dal momento che i set funzionali presenti non confermano questo tipo di destinazione.

La particolarità dell'edificio in mattoni crudi è sottolineata, oltre che dalla tecnica edilizia e dall'impossibilità di accedere in maniera diretta a tutti i vani è dimostrata anche dalla presenza di alcuni elementi fittili particolari, infatti nei pressi dell'ingresso all'edificio nel vano A184 è stato portato alla luce una sorta di sigillo con decorazione lineare- geometrica con foro passante (fig.53.1b) e nel passaggio tra A184 e A186 (fig.62) sono stati rinvenuti dei

frammenti di piedini⁴⁴ appartenenti ad una figura antropomorfa (fig.65,1c). Dal vano più orientale dell'edificio (A129) proviene infine un altro sigillo cilindrico con decorazione reticolata (fig.65,1b). Mentre da A331 provengono diversi oggetti in selce (due punte di freccia e tre lame) e un frammento di osso (forse un corno) lavorato (fig.65.2).

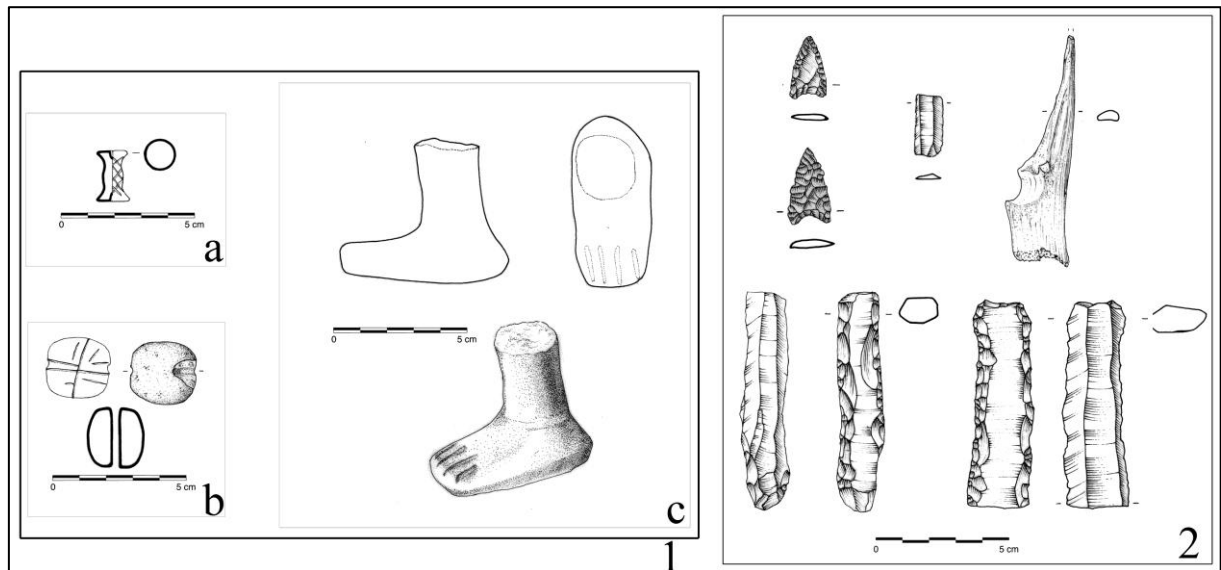


Figura 65: Arslantepe VI B1 fase tarda, oggetti rinvenuti nell'edificio in mattoni crudi; sigillo cilindrico con decorazione reticolata (33,1a) proveniente da A129; sigillo con foro passante proveniente da A184 (fig.33,1b) ; piedini appartenenti ad una figura antropomorfa (fig.33,1c) provenienti dal passaggio tra A184 e l'area esterna A186. Lame in selce, punte di freccia e un frammento di corno lavorato da A331 (fig.33,2).

La presenza di oggetti fittili con probabile valore simbolico permette di escludere che l'edificio fosse destinato ad un tipo di uso domestico, le armi rinvenute nei contesti del VI B1 sono rare, ma sembrano marcare la volontà di difendere un luogo e l'edificio in mattoni crudi, privo quasi totalmente di accessi diretti (eccetto in A184), sembra poter aver rivestito una sorta di valore di difesa o da eventuali attacchi esterno o per la sua funzione legata all'immagazzinamento. Questo potrebbe spiegare la quasi totale assenza di pentole nei suoi vani in confronto all'abbondanza di olle per lo stoccaggio e la presenza di oggetti come sigilli che rientrano nella sfera della distribuzione del cibo. La presenza di punte di freccia, bicchieri e ciotole in A331 potrebbe dare maggior peso a questo ambiente, separato dagli altri e senza ingressi diretti, conferendogli un valore speciale con possibilità di accesso limitato e selezionato.

Gli unici elementi che in qualche modo possono chiarire le modalità di cottura e di consumo del cibo durante questa fase ad Arslantepe, sono la presenza del grande forno, che attesta un nuovo modo di cucinare il cibo, non precedentemente attestato durante la fase iniziale del Bronzo Antico I che fa trapelare anche un primo passaggio verso una forma di occupazione più stabile del sito, e la presenza di elementi distintivi di una modalità innovativa di consumo e quindi di commensalità: sono infatti presenti i bicchieri e un boccale che nel villaggio della fase iniziale erano rappresentati in percentuale bassissima. Le modifiche avvenute durante la fase più recente del VI B1 permettono di identificare una notevole variazione nelle abitudini alimentari anche perché non sono più presenti nei contesti, forse per il valore non domestico che essi avevano, di focolari, resti di alari o piastre per cottura, di pentole e coperchi (forati e non). La variazione delle abitudini alimentari sembra coincidere con un progressivo

⁴⁴ I piedini come recentemente dimostrato (comunicazione personale Prof. Frangipane) appartengono a piccole coppette con profilo sinuoso che ricordano *kernos* spesso dalla forma articolata, associati a decorazioni teriomorfe con valore altamente simbolico e forse rituale, alcuni di questi vasi sono stati rinvenuti anche in contesti funerari e sono databili al Bronzo Antico. Altri piedini provengono da A798.

stabilizzarsi di almeno un gruppo sul territorio di Arslantepe. Oppure potrebbe riflettere la presenza di pratiche alimentari differenti in uno stesso contesto che potevano avere uno scopo di marcare le differenze sociali.

La presenza del forno potrebbe delineare un maggior sviluppo delle produzioni agricole e di conseguenza della possibilità della lavorazione dei cereali. Certamente il tipo di commensalità, intesa come modo di consumare cibi, durante questa fase dipende fortemente dai dati relativi all'analisi dei reperti provenienti dall'edificio di mattoni crudi che rimandano ad un tipo di commensalità apparentemente non familiare e nucleare, ma piuttosto allargata o di tipo "elitario".

Le abitudini alimentari del periodo VI B1 sono fortemente influenzate e dipendono strettamente dalle tradizioni etnico-culturali dei gruppi pastorali a cui fanno riferimento. Il villaggio di capanne rimanda pratiche alimentari differenti da quelle documentabili nella parte alta del Tell e in connessione alle strutture in mattoni crudi, tale differenza dipende certamente da presenza sul sito di gruppi che frequentavano il sito durante il Bronzo Antico con tradizioni culturali varie e sono testimoni di diverse pratiche sia sociali sia organizzative. Si documentano diverse abitudini alimentari sia per quanto concerne le modalità di preparazione e cottura del cibo, sia per quanto riguarda il consumo e la commensalità. La presenza inoltre di una variabilità tipologica di una stessa classe funzionale è stata interpretata come dipendente dall'interazione di più gruppi originariamente connessi al mondo trans caucasico, ma con sviluppi autonomi e indipendenti. Si passa dalla presenza sul sito di focolari, alari, piastre per cottura e strumenti connessi con la lavorazione e produzione del latte e dei prodotti caseari (presenza di coperchi forati) rinvenuti in relazione ai contesti con capanne costruiti con la tecnica *wattle and dounb*, a contesti in cui è presente un grande forno e strutture in mattoni crudi.

Mentre il villaggio con capanne a carattere non permanente ha tradizioni alimentari fortemente incentrate sul consumo dei prodotti secondari derivanti dall'allevamento di greggi, il forno e l'abbondante quantità di resti ossei rinvenuti sulla sommità della collina, rimanda a pratiche di commensalità differenti e ancora da indagare approfonditamente.

L'altra grande differenza tra il villaggio e l'area alta del tell è legata la presenza di modalità di consumo del cibo distinte: le modalità di consumo attestate nel villaggio sono domestiche e quotidiane, mentre le pratiche attestate nella parte alta rimandano ad un consumo allargato di un prodotto particolare, con forte valenza simbolica per i popoli nomadi, ovvero la carne. Inoltre si osserva una differente modalità di cottura della carne nei due contesti: se nel villaggio i resti faunistici rimandano ad un tipo di cottura prolungata (bolliti), nei contesti della parte alta del tell prevale la cottura alla brace.

Tale differenza nella cottura ha profonde valenze culturali, come sottolineato da Levy-Strauss⁴⁵, infatti la cottura in pentola, la preparazione di bolliti è interpretata dall'autore come una forma di cottura fortemente domestica ed "Economica" nel senso che tutti i succhi nutritivi della carne rimangono nel brodo di cottura che può essere riutilizzato per la preparazione di altri piatti, mentre la cottura alla brace è avvicinata al concetto di selvaggio perché non ci sono elementi mediatori (ovvero la pentola) tra l'alimento da cucinare e il fuoco.

⁴⁵ Levy- Strauss 1969.

Bronzo Antico I (2900-2750 a. C.): il periodo VI B2, presentazione dei dati archeologici

Architettura

Tipologia Insediamentale

Dopo la fase del VI B1, il periodo VI B2 (2900-2750 a.C.) rappresenta una reintroduzione ad Arslantepe di alcuni elementi riconducibili alla fase finale del palazzo (periodo VI A 3300-3000 a.C.). Riprende l'uso dei mattoni crudi per la costruzione delle strutture e del tornio per la produzione di alcune classi ceramiche che presentano una certa affinità con il repertorio della fine del Tardo Calcolitico.

La crisi che aveva coinvolto e determinato il crollo del sistema palatino intaccò in modo permanente anche la struttura delle società del Bronzo Antico I: il lungo protrarsi di una situazione complessa e instabile generò, anche nei periodi successivi al collasso del sistema economico centralizzato, una forte tensione sociale che si manifestò tanto nel VI B1, quanto nel VI B2. Le fasi alternate di frequentazione e abbandono e l'assenza di una forma stabile e permanente di occupazione durante il VI B1, testimoniano l'assenza di un potere centrale e la perdita da parte di Arslantepe di controllo sul territorio. Durante lo stesso periodo il rituale fortemente drammatico e il corredo della Tomba Reale (interpretato come segno evidente di una rappresentazione simbolica di un tipo di interazione conflittuale tra due mondi diversi)⁵² è il diretto riflesso di una situazione politica altamente instabile in cui si scontrano non solo diversi sistemi economici, ma due espressioni culturali antitetiche. Tali contrasti sembrano essere ancora attivi e vivi anche durante la seconda fase del Bronzo Antico I, quando il sito di Arslantepe viene occupato in maniera stabile e sedentaria. I recenti scavi effettuati a nord del villaggio del VI B2 hanno permesso di esporre un lungo e molto spesso muro curvilineo costruito interamente in mattoni crudi e allettato su fondamenta di pietra. La sua localizzazione, sul punto più alto della collina, e il suo andamento fanno supporre che fosse stato eretto per proteggere una cittadella⁵³. La presenza di un grande muro di difesa che demarca l'area alta della collina sembra suggerire la persistenza di una forte instabilità e conflittualità anche durante il VI B2. Il muro di fortificazione, da un lato, e il ricco corredo presente nella Tomba Reale dall'altro, fanno pensare all'esistenza, nella prima fase del Bronzo Antico, di un'élite sociale, che però, a differenza del Tardo Calcolitico, non controllava direttamente l'economia, in particolare quella primaria, dal momento che sono quasi o completamente assenti nelle fasi del VI B1-2 tutti gli indicatori archeologici di una forma di centralizzazione economica, come le cretulae e i sigilli e le ciotole prodotte in massa per la redistribuzione alimentare⁵⁴.

La costruzione del grande muro di fortificazione poteva delimitare un'area distinta e costruita forse non contemporaneamente al villaggio che si appoggia al muro e che sorge sul versante più meridionale della collina.

⁵² FRANGIPANE et al. 2001; PALUMBI 2004; 2008.

⁵³ I risultati delle ultime campagne di scavo hanno in parte chiarito la relazione stratigrafica tra il muro e il villaggio, ovvero sembra che il muro fosse stato eretto in un periodo precedente la costruzione del villaggio, ma durante la fase finale, prima della distruzione causata dall'incendio, erano in uso sia il muro sia le strutture del villaggio.

⁵⁴ FRANGIPANE 1998; 2000; 2001.

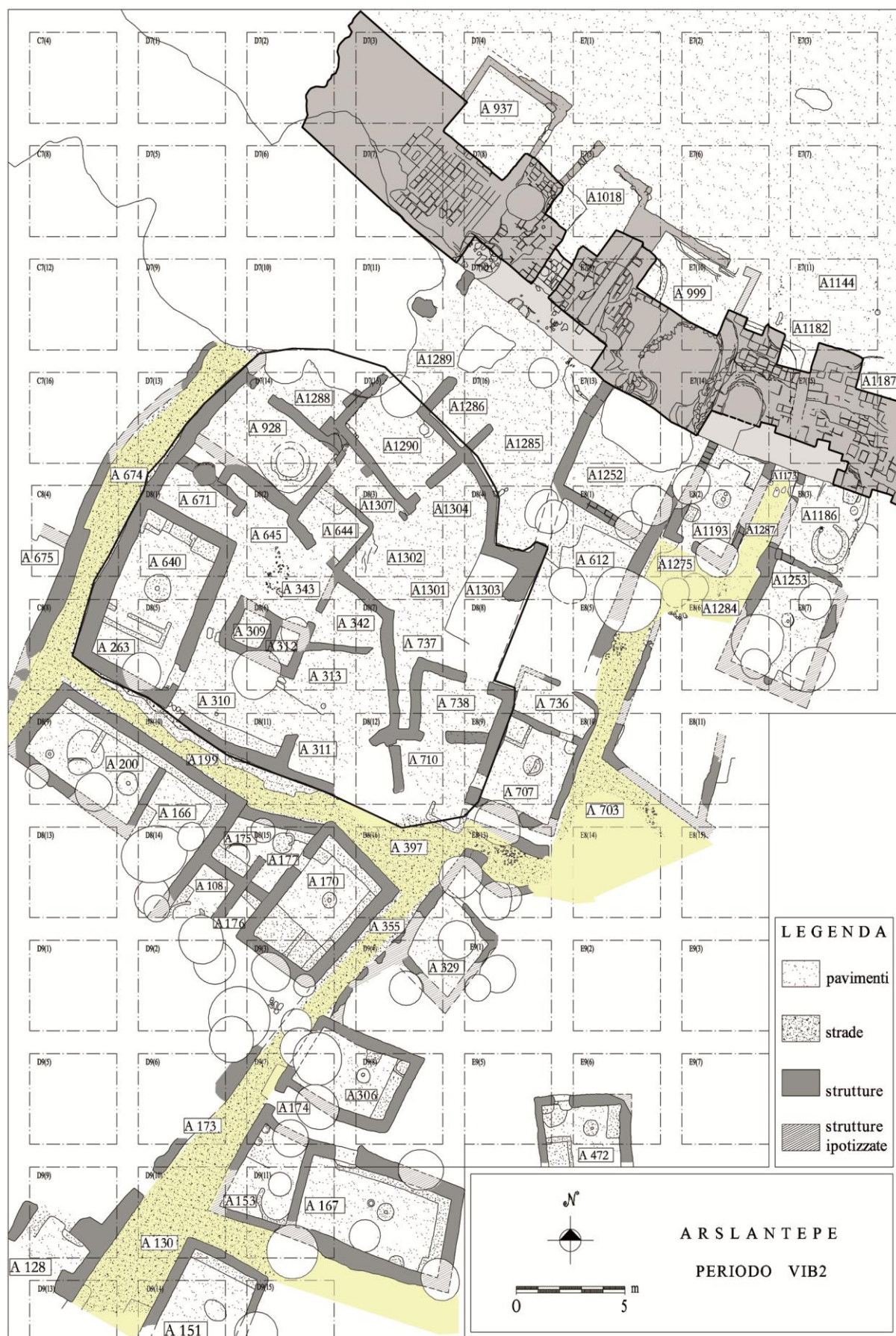


Figura 66: Arslantepe VI B2, pianta della fase principale del villaggio (da Archivio Missione Archeologica Orientale ad Arslantepe).

La zona delimitata, una probabile acropoli, poteva essere la sede di un edificio con funzione particolare, forse un tempio o una sorta di casa del capo, o più semplicemente essere il luogo dove sorgeva un primo nucleo ristretto del villaggio poi cresciuto esternamente al muro stesso. A prescindere dalla funzione del muro come strumento di difesa di una possibile struttura localizzata al suo interno, è interessante notare che per la sua edificazione poteva essere contemporanea o di poco successiva alla realizzazione della Tomba Reale, in entrambi i casi siamo di fronte a due eventi che segnano in modo inequivocabile la storia del sito, marcandolo, in modo differenti e con significati diversi, come centro politico e ideologico. La costruzione del muro, così monumentale e imponente, oltre ad aver richiesto una grande quantità di forza lavoro, doveva essere stato progettato in un disegno unitario che suggerisce, insieme alla possibilità di controllare e coordinare la forza lavoro, l'esistenza di un potere elitario o di un'autorità centrale che si esprime attraverso la costruzione di un edificio monumentale, come avveniva per altro nel periodo VI A.

L'organizzazione economica e politica della fase del VI B2, si basa però su un apparato sociale radicalmente mutato rispetto alle espressioni elitarie del Tardo Calcolitico, infatti nel villaggio del VI B2 è assente ogni forma di redistribuzione e centralizzazione economica.

Il villaggio si impianta direttamente al di sopra del più recente livello del VI B1, distrutto da un incendio, è caratterizzato da una precisa pianificazione ed è stato oggetto di uno scavo estensivo⁵⁵ (più di 2000 mq). La documentazione archeologica relativa al VI B2 rimanda l'immagine di un villaggio ben pianificato, senza organizzazione economica centralizzata, ma piuttosto con aree di lavorazione e trasformazione inserite in un contesto caratterizzato da strutture prettamente domestiche senza la presenza di edifici di carattere pubblico.

L'insediamento si sviluppa sul pendio sud-occidentale della collina di Arslantepe, nella stessa area che precedentemente era stata occupata dalle strutture pubbliche del VI A. Le condizioni di conservazione sono straordinarie dal momento che il villaggio è stato distrutto da un incendio che ha consentito la conservazione *in situ* di una gran quantità di materiali, non solo ceramici. Il villaggio si sviluppa lungo due strade con direzione SO-NE e NO-SE realizzate su piani di preparazione di ciottoli e frammenti ceramici ai lati delle quali erano presenti dei canali di scolo per il deflusso delle acque.

Le installazioni per il deflusso delle acque e l'orientamento ortogonale del villaggio sono caratteristiche sintomatiche di una volontà di pianificazione e organizzazione dell'abitato. Lungo le strade si dispongono una serie di strutture a pianta quadrangolare con fondazioni in pietra e alzato in mattoni crudi che compongono veri e propri complessi abitativi di piccole dimensioni costituiti da due o tre vani e associati spesso a cortili o aree di lavorazione. Nella maggior parte delle strutture sono presenti installazioni tra cui panchine perimetrali, forni, focolari di tipo ombelicato (come quelli del VI B1 e presenti già durante il periodo VII) con margine rialzato e cavità centrale. All'interno delle strutture abitative si svolgevano attività connesse con la preparazione del cibo, ciò si evince dal fatto che all'interno delle abitazioni fossero presenti attrezzature idonee a questo tipo di attività, come vaschette, silos e piccole piattaforme, strumenti in pietra pesante per la manipolazione di prodotti agricoli (macine e pestelli) e una grande quantità di cereali carbonizzati (orzo, grano) e legumi (piselli, fave, ceci e lenticchie) sparsi in modo omogeneo su tutto il livello, ciò indica che i cereali erano presenti sia all'interno delle abitazioni, sia all'esterno, probabilmente disposti sui tetti a seccare⁵⁶. Per quanto riguarda i resti faunistici, i dati sottolineano come vi sia una preponderanza nei resti di ovini rispetto alle altre specie, dato che indica una continuità con i periodi precedenti.

⁵⁵ FRANGIPANE, PALMIERI 1983B; FRANGIPANE 1993B, 2000A, 2001A, 2004; FRANGIPANE, DI NOCERA, PALUMBI 2005; FRANGIPANE, PALUMBI 2007

⁵⁶ FRANGIPANE 1993b: 78-79

L'organizzazione del villaggio e l'impiego della tecnica edilizia in mattoni crudi evidenziano il carattere sedentario del villaggio della fase finale del Bronzo Antico che si differenzia perciò sia a livello organizzativo sia strutturale dal villaggio di capanne del VI B1.

Analizzando nel dettaglio la struttura del villaggio e i complessi abitativi e di lavorazione è possibile, considerando anche le installazioni e gli strumenti connessi con la preparazione e cottura del cibo, delineare alcune linee guida sulle pratiche alimentari e in particolare sulle modalità di preparazione. Tutte le installazioni e gli attrezzi rinvenuti all'interno delle strutture e rimandano ad un tipo di attività primarie prettamente domestico che si basano sulla lavorazione e la trasformazione dei prodotti agricoli e sull'allevamento.

I nuclei abitativi erano composti da più ambienti: il vano principale, dotato di focolare, comunicava nella maggior parte dei casi con un vano secondario probabilmente destinato all'immagazzinamento o alla lavorazione e trasformazione dei prodotti agricoli solitamente di dimensioni inferiori rispetto al vano principale; in alcuni casi si possono riconoscere ambienti usati come stalle⁵⁷ e infine il complesso abitativo prevedeva anche una zona esterna, un cortile di dimensioni varie nel quale era presente un forno circolare o semicircolare. Oltre alle strutture domestiche sono state riconosciute alcuni settori in cui venivano svolte attività a carattere più specialistico, tutti queste strutture si trovano nella zona più settentrionale dell'insediamento dove sono stati esposti diversi complessi legati ad attività di carattere non domestico. La prima struttura (A310-311-313) (fig.67) insiste su un cortile interno sul quale si affacciano una serie di vani di piccole dimensioni, le aree aperte erano destinate alla macellazione: le evidenze di questo tipo di attività provengono dal rinvenimento di uno scheletro di animale intero e da quarti⁵⁸ trovati all'interno dei vani (A342-A378). Lungo questo complesso di edifici correva una canaletta di scolo rivestita da tronchi d'albero che probabilmente serviva per drenare via il sangue e l'acqua durante la pulizia del cortile e degli ambienti. La seconda area di lavorazione (fig.67) si trova nel settore più settentrionale del villaggio e i resti di scorie metalliche testimoniano la destinazione di questi spazi alla lavorazione del metallo (A671-A645). Sempre in questa area sono stati recentemente esposti grandi forni ricostruiti in più fasi, che insistevano sempre nella stessa area, dai quali provengono quelli che sembrano con ogni probabilità essere resti di pane cotto al forno (A928, fase più recente; A1312-A1322 fase più antica).

Tutto il villaggio ha restituito una grandissima quantità di materiale ceramico e non, nella maggior parte dei casi ricostruibile, che ha permesso di analizzare nel dettaglio gli aspetti funzionali della ceramica e degli strumenti connessi con le pratiche alimentari per ricreare anche attraverso l'analisi distributiva degli attrezzi le attività svolte nel villaggio e in particolare per ricostruire quelle che potevano essere le abitudini alimentari.

Localizzazione e Distribuzione degli Elementi Diagnostici Connessi con le Pratiche di Cottura e Preparazione del Cibo.

Pur non essendo presenti edifici pubblici di carattere sacro, ad esempio templi, o centri amministrativi ed economici, come il palazzo del VI A, si possono riconoscere nell'impianto del villaggio del VI B2 delle aree non domestiche che sembrano avere un ruolo centrale nell'organizzazione del sito per quanto concerne la produzione e la lavorazione. Tali aree sembrano essere in qualche modo concentrate nella parte settentrionale del villaggio e separate da quest'ultimo da un muro di terrazzamento⁵⁹ con andamento più curvilineo che

⁵⁷ Tale interpretazione funzionale di questi ambienti dipende dal fatto che sono stati trovati in alcuni vani scheletri di animali.

⁵⁸ I resti faunistici sono prevalentemente di ovini alcuni dei quali si trovano in parziale connessione (quarti). BÖKÖNY 1983; BARTOSIEWICZ 1998; 2004.

⁵⁹ La costruzione del muro di terrazzamento poteva derivare prima che dalla necessità di delimitare un'area "specialistica", per eliminare il dislivello derivante dal profilo naturale della collina. Probabilmente la presenza del muro di terrazzamento potrebbe aver favorito la delimitazione dell'area stessa.

pare delimitare e demarcare il nucleo in cui si incentravano le attività lavorative di carattere non domestico fig.67). La differenza principale tra quest'area e i complessi abitativi è riscontrabile essenzialmente nella gestione e distribuzione degli spazi che sembrano organizzarsi intorno ad ampi cortili destinati allo svolgimenti di attività funzionalmente diverse come la macellazione degli animali (A310-311-A313) o la lavorazione del metallo (A343-A645-A671).



Figura 67: Arslantepe VI B2, area settentrionale del villaggio con ambienti organizzati attorno ad un grande cortile con spazi funzionalmente diversificati attestanti lo svolgimento di attività particolari quali la macellazione di animali (A310-311-313) e la lavorazione del metallo (A343- A645- A671) e il grande forno localizzato in A928.

Gli spazi si adattano all'andamento curvilineo del muro di terrazzamento che delimita quest'area ed è per questo che soprattutto le aree esterne sono di forma trapezoidale. L'area più settentrionale del villaggio oltre ad essere destinata ad attività quali macellazione e metallurgia, si contraddistingue anche per la presenza di spazi funzionalmente legati alla preparazione e in dettaglio alla cottura del cibo. In particolare in A928 (fig.68) è stato esposto un grande forno circolare dal quale provengono anche alcuni frammenti di una sostanza organica molto leggera, bruciata, che è stata interpretata come un piccolo resto di pane cotto. Immediatamente ad ovest del forno sono stati esposti macine e pestelli che con ogni

probabilità servivano per la manipolazione dei cereali⁶⁰ usati per la preparazione del pane. La scelta di un'occupazione stabile durante la seconda fase del Bronzo Antico I ha portato ad un grande cambiamento nelle abitudini alimentari, infatti dall'analisi dei contesti emerge un'assoluta preminenza dei prodotti cerealicoli che venivano impiegati nella dieta degli abitanti del villaggio e tale dato è confermato anche dalla maggiore diffusione di forni e focolari e di attrezzi per la macinazione rispetto all'occupazione del VI B1. In A928 (fig.68) sono stati raccolti inoltre numerosi campioni di semi carbonizzati associati al livello pavimentale dell'ambiente che con ogni probabilità erano conservati in contenitori ceramici e non (forse sacchi) localizzati in prossimità dell'imboccatura del forno (area nord- est del vano).

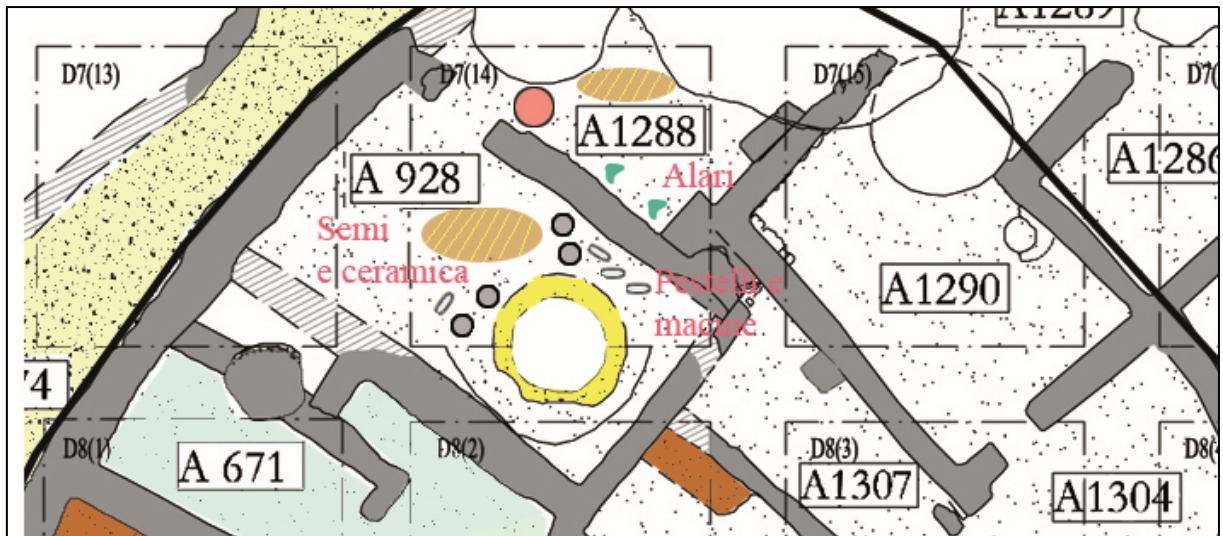


Figura 68: Arslantepe VI B2, ambienti A928 (con forno, attrezzi per la manipolazione dei cereali (macine e pestelli) e distribuzione della ceramica e i resti di semi carbonizzati) e A1288 in cui sono stati messi in luce due frammenti di alari e un piccolo silos intonacato.

L'area circostante al vano in cui è presente il forno ha subito diversi rimaneggiamenti. In particolare sembra che la destinazione funzionale della zona sia stata mantenuta inalterata nelle diverse fasi di ricostruzione e rifacimento, infatti le mura di A928 insistevano direttamente sopra quelle di un ambiente precedente (A1312), nel quale a sua volta era presente un grande forno. Il reiterato uso non solo della stessa area, ma dello stesso spazio con destinazione funzionale invariata sottolinea una volontà forte di concentrare un certo tipo di attività in un luogo preciso, ovvero all'interno di un'area con valore funzionale particolare che non sembra perciò essere legata ad un uso esclusivamente domestico. Risulta peculiare anche l'ambiente A1290 (fig.68) poiché questo edificio insiste a sua volta, senza particolari variazioni planimetriche, su un vano precedente che rimarca ulteriormente il particolare valore funzionale dell'area. A1290 copre un ambiente (A1322) all'interno del quale era stato costruito un forno circolare; il vano ha subito diversi rimaneggiamenti infatti sono stati esposti tre livelli pavimentali sempre associati al forno che dunque continuava ad essere in uso nelle varie fasi di vita dell'edificio. Dal pavimento più recente (P1) provengono diversi attrezzi per la manipolazione dei cereali (una macina forata e un pestello) rinvenuti in prossimità dell'imboccatura del forno e resti di cereali carbonizzati, associati a frammenti ceramici. Il livello pavimentale più ricco di attrezzi connessi con la lavorazione dei cereali è l'ultimo e più tardo (P3) da cui provengono molti frammenti di ceramica (principalmente olle brunite e frammenti di ceramica fine) e due macine nuovamente rinvenute in prossimità

⁶⁰ I cereali più frequentemente attestati nei livelli del VI B2 sono orzo (66%) e farro (44%); si deve a questo proposito sottolineare che il pane di farro è un tipo di pane non lievitato e dunque questa caratteristica poteva essere vantaggiosa per la scelta di questo cereale per la preparazione del pane.

dell'imboccatura del forno. Come in A928 anche in A1322 sono stati rinvenuti due piccoli residui di materiale organico combusto, che si suppone possa essere pane. Una caratteristica costruttiva che si ritroverà anche in altre strutture è la presenza (nella zona sud est del vano) di un mortaio incassato nel pavimento (P3) il quale era rivestito di uno spesso conglomerato composto da fango, cocci e ciottoli molto lucidi, in tale stato forse perché subivano l'azione abrasiva del pestello che li colpiva. I dati di scavo confermano dunque come la zona nord del villaggio avesse un uso connesso con la preparazione di alimenti che dovevano essere cotti in forno.

Nell'area con destinazione funzionale particolare si nota la presenza di un'altra installazione connessa con la cottura del cibo, in particolare si tratta del focolare ombelicato localizzato in A640 (fig. 66), all'interno del quale sono presenti anche un grande silos intonacato e una panchina addossata al muro nord dell'ambiente. Anche all'interno delle abitazioni sono presenti silos, ma solitamente sono più piccoli, in A640 il silos è molto grande e si suppone, viste le dimensioni, che potesse contenere una quantità di cereali superiore a quella di silos delle strutture domestiche. Seppur presenti al suo interno installazioni del tutto simili a quelle presenti nelle altre abitazioni, A640, vista la sua localizzazione potrebbe aver avuto una destinazione d'uso peculiare forse in qualche modo connesso le attività svolte nel cortile dal quale si poteva accedere direttamente ad A640 e ai magazzini A309-A312 centrali rispetto al cortile.

All'interno dell'area terrazzata in cui si svolgevano determinate attività lavorative (macellazione, lavorazione dei metalli e cottura al forno di carattere non domestico) si possono riconoscere più fasi ricostruttive degli ambienti sebbene si mantenga inalterata la destinazione d'uso degli spazi nei successivi livelli di occupazione. Dall'analisi dei contesti qui presentati emerge però un possibile interrogativo riguardo il valore che gli ambienti con forni (A928 nella fase più recente, fig.36; A1312 e A 1322 nella fase più tarda), presenti nell'area delimitata dal terrazzamento, potevano avere per l'intero villaggio. Infatti considerando le strutture domestiche si nota che circa ogni complesso abitativo era dotato di un forno sito nel cortile dunque la compresenza di attrezzature per la cottura dei cibi sia in ambito domestico, sia in contesti più specialistici, fa supporre un'ipotetica differenza nell'uso o nella quantità di produzione tra i forni appartenenti con certezza a strutture domestiche e quelli presenti invece all'interno dell'area terrazzata. Esistono alcune differenze planimetriche e legate alla distribuzione delle installazioni tra le strutture domestiche con forno e gli ambienti di lavorazione: una prima variazione si riscontra nella dislocazione dei vani, infatti i complessi domestici sono caratterizzati da più stanze comunicanti tra loro, un vano principale provvisto di focolare ombelicato e da un cortile all'interno del quale era dislocato il forno. Osservando invece l'ambiente A928 si nota che, pur comunicando con A1288⁶¹, non era direttamente connesso con un ambiente munito di focolare e così per gli ambienti della fase precedente (A1312 e A1322). Allo stesso tempo l'ambiente con focolare (A640, fig. 66) comunica unicamente con il grande cortile A310 (fig.66) con i resti di attività di macellazione e non ha relazioni dirette con alcun ambiente (esterno) provvisto di forno. L'assenza di veri e propri complessi di vani intercomunicati tra loro e muniti di attrezzature come forni e focolari, rendono gli edifici dell'area delimitata dal muro di terrazzamento peculiari e dissimili dalle strutture interpretate come domestiche.

Il complesso costituito dai vani A738, A710, A736 e A707 si trovi in posizione antitetica rispetto ad A640; questo complesso e A640 a delimitano l'area "specialistica" ed entrambi sono composti da attrezzature molto simili per la cottura dei cibi dal momento che sia A640, sia A707 sono muniti di focolari, ma non sono connessi direttamente con aree esterne con forni.

⁶¹ Bisogna sottolineare però la presenza in questi vano di due frammenti di alari e di un piccolo silos da cui provengono molti cereali carbonizzati.

Il complesso A738-A710-A707 e A730 (fig.37) risulta tuttavia molto più articolato planimetricamente rispetto a A640: si distinguono infatti un'area esterna/ cortile A710 dalla quale era possibile accedere sia alla stalla A738⁶² (che comunicava direttamente con il grande cortile A1301-A1303), sia al vano principale A707 con focolare ombelicato in posizione centrale e il silos addossato all'angolo nord-ovest del vano. A707 era connesso ad A736 tramite una soglia leggermente rialzata e infine da A736 (interpretato come un possibile magazzino) era possibile accedere direttamente al grande cortile A1303-A1301.

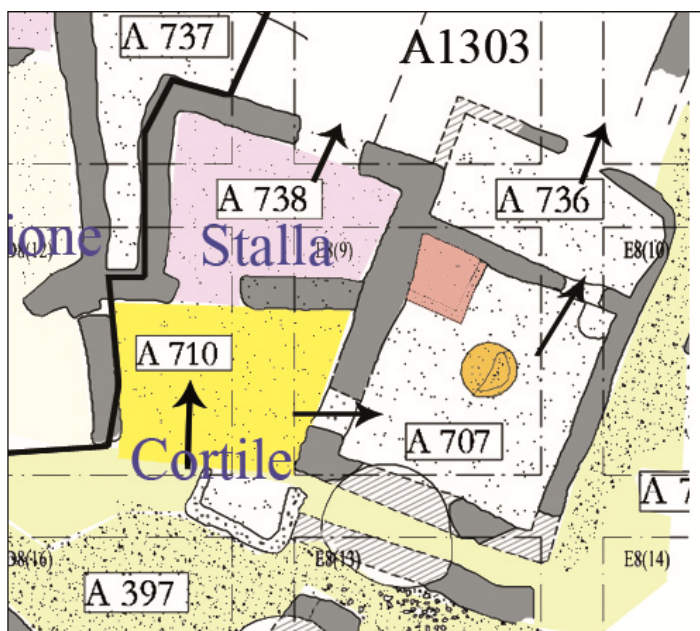


Figura 69: Arslantepe VI B2, Complesso costituito dai vani A710 (cortile/area esterna), A738 (stalla con resti di ossa animali in connessione), A707 (vano principale con focolare e silos intonacato), e A736 (piccolo ambiente comunicante sia con A707 sia con il cortile/area esterna A1303) destinato all'immagazzinamento.

Un'altra differenza tra i due complessi è che da in A640 non sono state rinvenute pentole in associazione al focolare mentre tutte le pentole rinvenute nel complesso di A707 provengono dal vano-magazzino A736. L'assenza di pentole in A640 potrebbe indicare un uso del focolare legato ad un'attività di riscaldamento dell'ambiente più che destinato unicamente alla cottura di alimenti⁶³.

Questo settore del villaggio del VI B2 si articola in modo leggermente diverso rispetto al resto dell'occupazione sia planimetricamente (per la presenza di grandi cortili centrali), sia per la distribuzione dei materiali e delle attrezzature per la cottura e la preparazione del cibo. Le strutture domestiche del villaggio sono costituite infatti, come detto in

precedenza, da diversi vani, ognuno dei quali presentava determinate installazioni e aveva una destinazione d'uso peculiare. Il vano principale era provvisto di un focolare ombelicato localizzato prevalentemente nella parte centrale dell'ambiente (A1193, A1253, A707, A170, A167, A472 e A640, fig.66), o, raramente, in posizione decentrata (A200, A306, fig. 66). In alcuni casi inoltre vicino al focolare è presente un buco di palo il quale probabilmente serviva per sostenere la copertura dell'ambiente (A167-A1193) quando questo era troppo ampio; in questi spazi oltre che la cottura del cibo su focolare dovevano svolgersi tutte le attività di manipolazione e trasformazione dei prodotti agricoli (cereali e legumi) ciò si evince dal ritrovamento in situ di attrezzatura in pietra pesante (macine, pestelli e mortai) e di installazioni come panchine, fossette (a cui spesso sono associate le macine) e piattaforme. Il forno era invece dislocato nell'area esterna al complesso (cortiletto) e comunicava o con l'ambiente principale o con un vano probabilmente destinato all'immagazzinamento.

Tutte le abitazioni venivano progettate seguendo non solo uno schema planimetrico simile, ma sono munite al loro interno delle medesime attrezzature litiche e ceramiche per la preparazione del cibo.

⁶² L'ambiente è stato interpretato come stalla perché al suo interno sono state rinvenute ossa animali in connessione che fanno supporre quale potesse essere la sua originale destinazione d'uso.

⁶³ Anche nell'ambiente a sud di A640 (A263) non sono state trovate pentole, ma solo qualche frammento di olla per l'immagazzinamento.

Gli ambienti hanno piante molto regolari, prevalentemente quadrangolari e si nota la ripetizione dello stesso modello architettonico che prevede la giustapposizione di un magazzino ad un vano principale con panchine e focolari (fig.70). L'assenza di focolare in tutte le stanze potrebbe dipendere dal loro uso, poteva infatti essere sconveniente riscaldare un ambiente destinato allo stoccaggio al fine di mantenere una temperatura più costante e meglio conservare le derrate alimentari, inoltre riscaldare il magazzino poteva essere poco produttivo poiché la circolazione in tali vani non doveva essere continua, ma piuttosto occasionale a differenza del vano principale, che rappresentava il nucleo dell'unità domestica. Il focolare dunque si trovava nel vano principale in cui si dovevano ipoteticamente svolgere la maggior parte delle attività quotidiane che potevano essere legate alla manipolazione dei cereali la cottura e il consumo stesso del cibo.

La distribuzione e presenza delle installazioni sembra seguire anch'esso uno schema preciso e funzionale strettamente connesso con le attività domestiche collegate alla preparazione dei cibi. Analizzando in dettaglio i vari complessi domestici presi in esame si nota come un'altra caratteristica comune sia la presenza di uno strumentario litico composto prevalentemente da macine e pestelli fortemente abrasivi in tale stato a causa dall'attività di macinazione e percussione a cui erano sottoposti durante le fasi di trasformazione e manipolazione dei cereali.



Figura 70: Arslantepe VI B2 complessi domestici con installazioni per la preparazione e la cottura del cibo. L'edificio VIII (70,a) con il focolare in A167 e il forno in A153; l'edificio IX (70,b) caratterizzata da un focolare e una fossetta con mortaio in A200, un secondo focolare in A170, installazioni per la manipolazione dei cereali in A175-176 e il forno in A108 (area esterna) ed infine il complesso costituito dagli ambienti A1253 con focolare e panchina e A1186 con forno, fossetta con mortaio e piattaforme per la manipolazione dei cereali (70,c).

L'organizzazione economica del villaggio del VI B2 sembra incentrata sulla compresenza di attività di carattere più specialistico da un lato e domestiche dall'altro. Le attività domestiche sono prevalentemente focalizzate sull'immagazzinamento dei prodotti agricoli e sulla loro manipolazione per l'alimentazione. Dall'analisi dei contesti architettonici e delle installazioni presenti si evince che l'economia del villaggio era quasi interamente concentrata sull'agricoltura e sulla gestione dei raccolti. La costante replica di installazioni come forni e focolari oltre che fossette con macine e lo strumentario in pietra pesante per la lavorazione dei cereali indica come i prodotti agricoli fossero il cuore anche dell'economia domestica.

L'edificio IX (fig.71) può essere diviso in due distinti nuclei: ad ovest gli ambienti A200 e A166 non sembrano infatti comunicare direttamente con il nucleo composto dagli ambienti gravitanti attorno al vano principale A170 provvisto di focolare e ad A108 con forno (ad est) e dunque si deduce che tra i vari complessi presi in esame e qui presentati l'unico a non essere fornito di forno sia A200, mentre tutti gli altri complessi hanno sia un focolare, sia un forno esterno. Tale differenza potrebbe dipendere dal fatto che il forno in A108 poteva essere comune tra i due nuclei quello occidentale (A200-A166) e quello orientale (con A710) dell'edificio (fig.71).

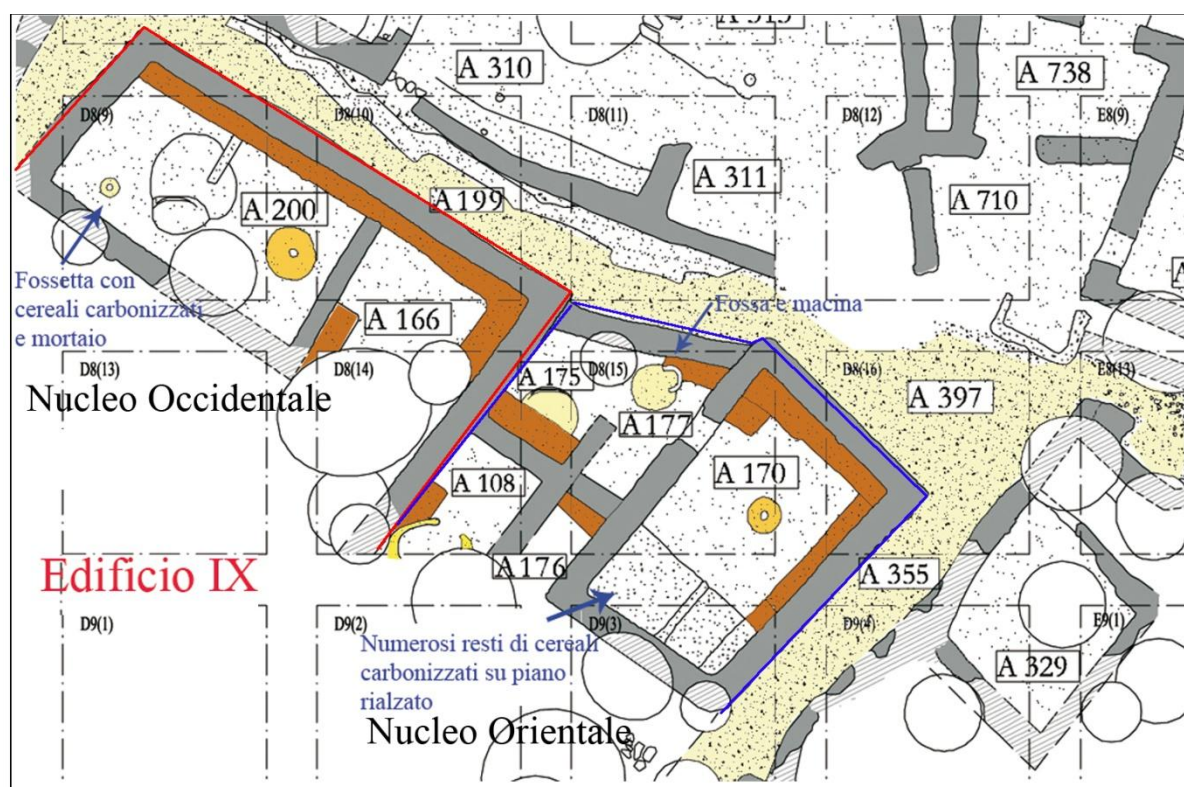


Figura 71: Arslantepe VI B2, Edificio IX con nucleo occidentale (A200-A166) orientale (A175-A176-A170 e A108).

Non è possibile ricostruire in modo dettagliato la circolazione interna tra questi vani (A200 e A166) e tra il nucleo occidentale e quello orientale dal complesso, ma è probabile che l'ingresso ad A200 fosse localizzato nella porzione non conservata del muro sud del vano e che il passaggio tra A200 e 166 fosse stato tamponato in un secondo momento. Lungo il muro settentrionale di A200 correva una panchina intonacata, mentre a ridosso della metà orientale del vano è stato messo in luce un focolare ombelicato; tra le attrezzature presenti oltre alla ceramica, sono stati esposti un mortaio incassato nel pavimento e localizzato in prossimità dell'angolo sud occidentale e di una piccola fossetta contenente resti vegetali carbonizzati probabilmente residui della manipolazione dei cereali. L'ambiente A166 ad esso connesso, del quale si preserva solo la porzione più settentrionale, presenta due panchine, una addossata ai lati nord ed est del vano e un'altra lungo la porzione sud del lato più occidentale. L'assetto

planimetrico della metà occidentale dell'edificio IX presente alcune differenze rispetto alle altre strutture domestiche derivante forse dalla scarsa conservazione degli alzati che non permettono di meglio definire la localizzazione delle soglie e di conseguenza l'organizzazione della circolazione tra i vani. Si può dunque supporre che i vani A200 e A166 avessero un accesso all'area esterna con forno A108 o che comunque l'uso del forno fosse pertinente ad entrambi i nuclei dell'edificio IX, confermando così l'ipotesi che ogni complesso domestico era provvisto di un forno.

Ad est di A166 si trovano due ambienti di forma trapezoidale in comunicazione reciproca (A175 e A177) a sud dei quali era presente una possibile area aperta (A108) con forno semi-circolare con la quale non sembra ci fosse comunicazione diretta (fig.71-72).

L'ambiente A177 è separato dall'ambiente A175 da un piccolo muretto (fig.71-72). In A175 erano presenti una panchina e una fossa con macina ad essa adiacente; anche in A177 sono presenti una panchina addossata all'angolo nord orientale e una vaschetta circolare con macina fissata ad essa tramite un cordolo d'argilla.

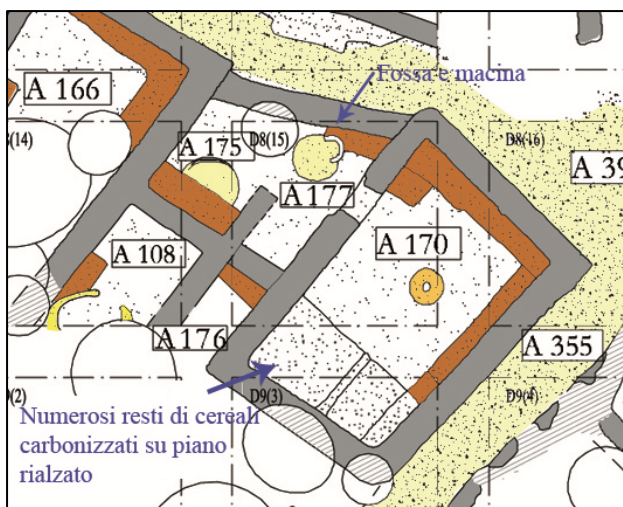


Figura 72: Arslantepe VI B2, sezione orientale dell'edificio IX.

L'unica soglia rinvenuta in tutto il complesso è quella che metteva in comunicazione A177 con A170, vano di dimensioni maggiori rispetto agli altri vani del nucleo orientale. Nella parte meridionale della stanza erano presenti due aree rialzate e separate tra loro tramite un muretto, da cui provengono molti resti di cereali carbonizzati, eccetto questa installazione i caratteri strutturali e compositivi del vano rimarcano fedelmente quelli presenti negli altri ambienti: un focolare ombelicato in posizione centrale e

panchine addossate alle mura perimetrali nord ed est del vano.

Un altro edificio con forno in area esterna e focolare sito nel vano principale è costituito dagli ambienti A1186 e A1253. Tale edificio si addossa al muro di fortificazione M120 ed è localizzato nel settore nord orientale del villaggio. L'edificio sembra connesso e appartenere alla stessa fase di costruzione degli ambienti attigui (A1173 e A1193). I vani A1253 e A1186 comunicavano tramite una passaggio tamponato in un secondo momento e al loro interno sono presenti analoghe installazioni per la preparazione e cottura del cibo.

Il vano A1253 è caratterizzato da molteplici rimaneggiamenti e più livelli pavimentali, di cui almeno due (P1-2) risultano stratigraficamente connessi con il focolare ombelicato in posizione centrale, è presente

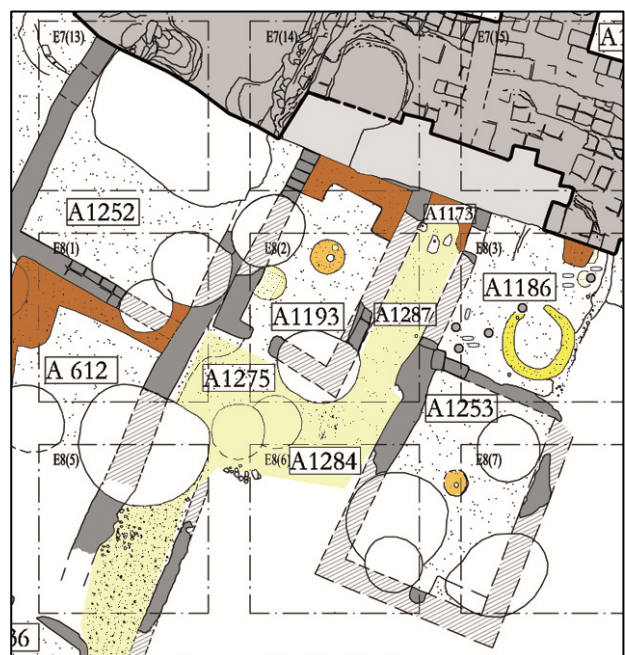


Figura 73: Arslantepe VI B2, ambienti A1186 con forno e A1253 con focolare ombelicato e panchina.

inoltre una panchina addossata al muro meridionale. L'ambiente A1186 era provvisto di una panchina localizzato contro il muro settentrionale; infine era presente un cordolo che delimitava una piccola zona leggermente rialzata che poteva essere una sorta di piattaforma per la lavorazione dei cereali o dei prodotti agricoli (fig.73).



Figura 74: Arslantepe VI B2, dettaglio delle installazioni presenti nell'area esterna A1186 con forno circolare, panchina e cordolo addossati al muro settentrionale e fossetta con mortaio e pestello rotondo.

Il forno, circondato sui lati sud ed est da una serie di buchi di palo che forse delimitavano l'area con una sorta di palizzata, era circolare e presentava due aperture, una, l'imboccatura, rivolta verso il lato nord del vano e un'altra che si apriva sul lato meridionale del forno e che con ogni probabilità era una sorta di sfiatatoio. L'area era ricca di materiale edilizio in crollo, sono stati inoltre rinvenuti infatti numerosi pestelli e mortai localizzati prevalentemente in due zone: a nord del forno in corrispondenza della panchina e della fossetta con mortaio e ad ovest dello stesso, dove si trova anche una grande concentrazione di ceramica (prevalentemente olle

per l'immagazzinamento in ceramica brunita e pentole) e resti di cereali carbonizzati contenuti nei recipienti. La destinazione d'uso del vano era certamente quella della cottura di cibi (prevalentemente cereali) cotti al forno, ma nonostante la copiosità di materiali in situ a differenza di quanto documentato in A928 e A1322, non sono stati rinvenuti frammenti di sostanza organiche attribuibili a resti di pane, che ogni probabilità era però prodotto in questo contesto infatti lo strumentario litico e i resti di cereali (fig.75) ne confermerebbero la realizzazione.



Figura 75: Arslantepe VI B2, dettaglio dello strumentario litico (macine, pestelli e mortai e lisciatoi) localizzati nel settore occidentale di A1186, insieme alla ceramica e ai resti di cereali carbonizzati.

L'unica soglia certamente attribuibile è quella tra A1186 e il vano magazzino A1173 all'interno del quale sono stati trovati diversi livelli di ceramica sovrapposti uno all'altro addossati al muro di fortificazione a ridosso del quale era stato edificato l'ambiente. La sovrapposizione di frammenti ceramici fa supporre che i recipienti potessero essere stati accatastati in questo vano disposti su vari ripiani poi crollati.

Un'altra installazione da fuoco è associata all'ambiente A1193 (fig.76), localizzata ad ovest del probabile magazzino A1173. Il vano era accessibile tramite una piccola soglia ben intonacata che tagliava in muro meridionale dell'ambiente che si apriva verso la strada A1275. L'ambiente ha restituito una panchina addossata al muro settentrionale e un focolare ombelicato ubicato nella metà superiore della stanza.

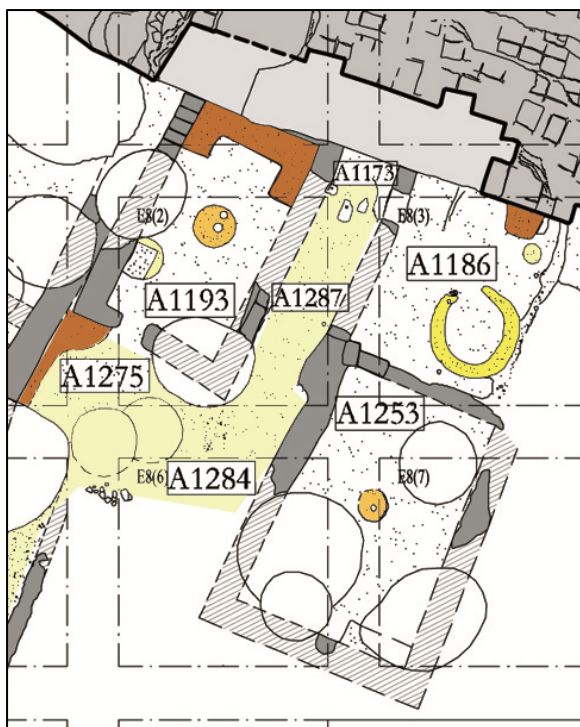


Figura 76: Arslantepe VI B2, dettaglio vano A1193 "santuario".

La maggior parte dei rinvenimenti provenienti da A1193 (fig.44) sono costituiti da materiale edilizio in crollo, ma sono invece quasi del tutto assenti frammenti ceramici, materiale litico o malacologico. Il margine nord del focolare è tagliato da un buco di palo (che forse serviva per sorreggere il soffitto del vano). La panchina era inoltre decorata con un fregio costituito da triangoli intonacati pitturati con ocre rossa e con un bassorilievo nella parte centrale dell'installazione raffigurante un bucranio⁶⁴ poco distante dal quale è presente una piccola fossetta che forse serviva come alloggiamento per una ciotola o per offerte. L'assenza di strumentario litico e di ceramica, in particolare destinata all'immagazzinamento e alla cottura, fa pensare che la destinazione d'uso di questo vano fosse particolare e non domestica. Forse,

anche se non si può parlare di vero e proprio tempio, il vano A1193 potrebbe essere un piccolo santuario inserito nel fitto tessuto urbano. Inoltre è interessante notare che gli unici frammenti ceramici associabili a questa zona sono stati rinvenuti immediatamente all'esterno di A1193, essi infatti erano dislocati nei pressi della soglia A1274, dove era presente una piccola panchina e probabilmente erano accatastati diversi vasi.

Nella parte meridionale del villaggio, ai lati della stradina con orientamento SO-NE (A130-A173-A355) si trovano altri due complessi abitativi (fig.45): l'edificio VI ad est e l'edificio VII ad ovest. Del primo faceva parte un vano rettangolare (A151) sulla cui superficie pavimentale sono stati rinvenuti numerosi resti di cereali carbonizzati ed era munito di una serie di installazioni come una panchina che si addossava alla parete nord e una fossetta per la manipolazione dei cereali localizzata nella parte centrale della stanza. Non essendo conservato nella metà inferiore non è possibile stimare se il fosse presente il focolare. A nord di A151 è presente un altro complesso abitativo costituito da almeno due stanze: l'ambiente A167, più grande e con pianta rettangolare e A153 adesso adiacente, più piccolo, e con pianta trapezoidale. A167 era l'ambiente principale e come nei casi già analizzati presenta una serie di installazioni standard che conferiscono al vano il valore di ambiente domestico usato per la cottura del cibo. Era presente una soglia con due gradini che si apriva sul muro settentrionale, una panchina che correva lungo i lati nord ed est, una piattaforma semicircolare addossata al lato sud ed infine, in posizione centrale, un focolare ombelicato accanto al quale, come di consueto, è presente un buco di palo. L'ambiente A153 ospitava nell'angolo sud occidentale del vano un forno semicircolare, analogo a quello presente in A108, mentre nell'angolo nord est del cortile si trovava una parte rialzata all'interno della quale erano state ricavate due fossette, nei pressi delle quali sono state rinvenuti due mortai e un pestello. All'edificio VIII era forse connesso il vano A306 al cui interno erano presenti oltre alla panchina, addossata al muro orientale, anche un focolare ombelicato centrale e un silos nell'angolo nord est. A causa

⁶⁴ Il simbolo del bucranio è molto diffuso in tutto il vicino oriente e nella maggior parte di casi si trova in associazione a contesti funerari o sacri. Il bucranio è strettamente connesso con gli aspetti simbolici legati alla fertilità e alle pratiche sacrificali. Il rinvenimento nel villaggio di Arslantepe di una tale raffigurazione in un ambiente che non sembra essere destinato ad un uso prettamente domestico, fa supporre che il vano potesse rappresentare una sorta di santuario.

della scarsa conservazione di fondazioni e alzata del muro nord di A153, non è possibile stabilire la localizzazione della soglia e se il vano fosse accessibile non solo provenendo da A167, ma se il cortile con focolare fosse raggiungibile in modo diretto anche dal vicoletto che separava A306 da A153.

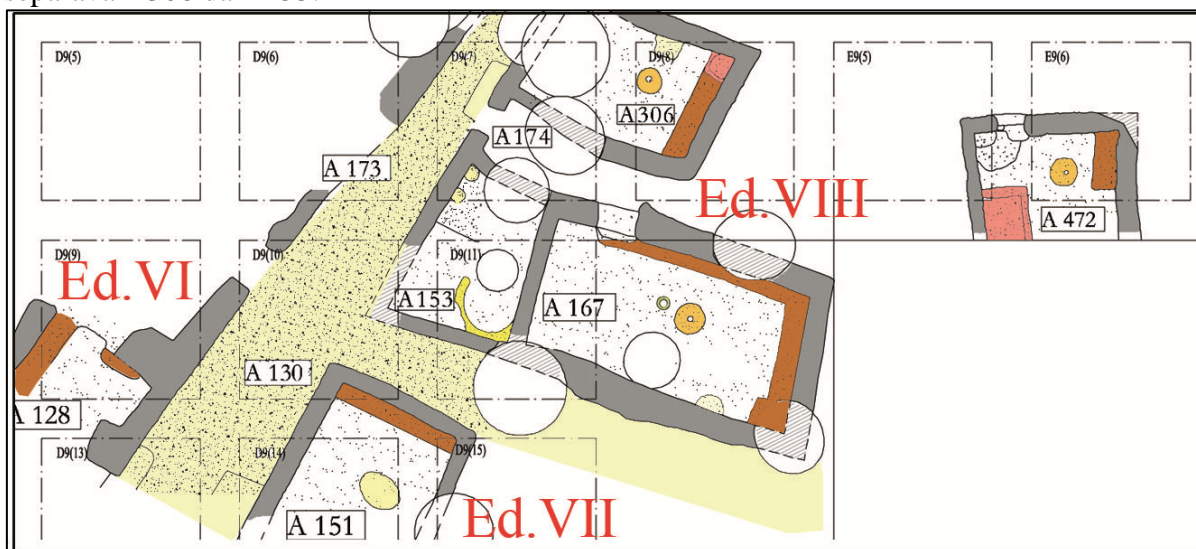


Figura 77: Arslantepe VI B2, dettaglio degli edifici VI, VII e VIII, con ambienti muniti di focolari (A167 e A306) e del forno semicircolare presente in A153.

Nella area est rispetto alle strutture appena descritte è stato messo in luce un ambiente la cui metà meridionale non è stata del tutto esposta. L'edificio, A472 (fig.78) si distingue da tutti quelli fino ad ora descritti per il suo orientamento, mentre le installazioni presenti al suo interno sono analoghe e a quelle delle altre case, sono infatti presenti una panchina localizzata a ridosso del muro occidentale, un focolare ombelicato, a poca distanza dalla panchina e un silos rettangolare. Oltre al tipo di orientamento A472 si distingue anche per l'abbondanza di materiale ceramico e per il rinvenimento di un crogiolo e un grande blocco di materiale metallico (rame).

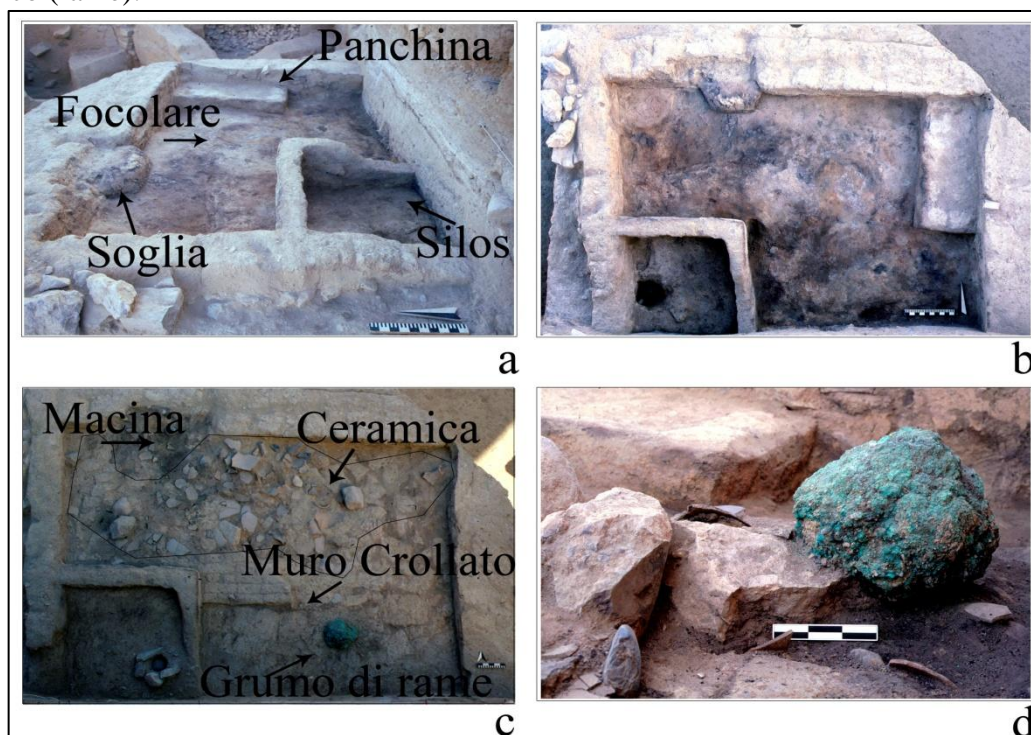


Figura 78: Arslantepe VI B1, A472 con installazioni vista dal SO (a), e dall'alto (b). Dettaglio dei materiali in fase di scavo (c) e grumo di rame ad ad est del silos.

Analisi e interpretazione dei dati Architettonici

Il perfetto stato di conservazione dell'area residenziale della fase del VI B2 di Arslantepe ha permesso di indagare molteplici aspetti legati all'organizzazione e alla struttura economica e sociale del villaggio del Bronzo Antico I. La prima grande differenza che si nota rispetto all'occupazione precedente è che da occasionale si passa ad un insediamento stabile. Torna ad essere impiegata la tecnica edilizia in mattoni crudi ed emergono in vari contesti d'uso, installazioni connesse con la trasformazione e la cottura del cibo, inoltre l'imponente quantità di cereali carbonizzati rinvenuti su tutto il livello del VI B2 conferma che l'economia era incentrata principalmente sull'agricoltura. Ciò che emerge dall'analisi dei contesti presentati è che si possono distinguere due tipologie di edifici: quelli destinati ad attività di tipo specialistico localizzati nel settore più settentrionale del villaggio da un lato, e le strutture domestiche dall'altro. In generale le installazioni ed i materiali rinvenuti all'interno delle abitazioni attestano lo svolgimento di una serie di attività domestiche come l'elaborazione dei prodotti derivanti da agricoltura (cereali e legumi) e dall'allevamento (principalmente di ovini), a cui si deve aggiungere una ripetizione costante dei canoni edilizi e nella scelta delle installazioni riscontrabile all'interno delle unità domestiche. I complessi domestici sono infatti nella maggior parte dei casi costituiti da più vani intercomunicanti tra loro, anche se a causa della scarsa conservazione di alcuni alzati, non sempre è possibile definire con certezza la circolazione interna tra i vani. Tuttavia uno dei criteri base nell'impianto urbanistico del villaggio è la presenza costante di un vano principale all'interno del quale si trova un focolare ombelicato il quale è associato a panchine, silos e fossette per la manipolazione dei cereali. All'interno del vano principale, in associazione alle fossette sono spesso stati rinvenuti strumenti litici come mortai e pestelli. In diretta associazione al vano principale si trova poi un'area tendenzialmente aperta (priva di copertura) munita di forno semicircolare o circolare e infine in alcuni casi in associazione a questo nucleo può essere presente anche un ulteriore vano con funzione di magazzino. Per quanto riguarda le installazioni connesse con la cottura dei cibi, si riscontrano nel villaggio sia forni (semicircolari o circolari) sia focolari che appartengono ad un'unica tipologia formale: si tratta infatti di focolari ombelicati con fossetta centrale per raccogliere la cenere. Nei pressi dei forni inoltre si trova una grande quantità di ceramica, che con ogni probabilità serviva per conservare i cereali, e diversi strumenti in pietra pesante (macine, mortai e pestelli) necessario per la manipolazione dei prodotti agricoli.



Figura 79: Arslantepe VI B2, installazioni e strumenti litici presenti all'interno dei contesti del villaggio; forni semicircolari (a); focolari ombelicati (b) e strumenti in pietra pesante (c).

L'intero assemblaggio ceramico e lo strumentario litico confermano che nei vani con forni e focolari veniva praticata attività di trasformazione e lavorazione del cibo e di cottura. Le

fossette e vaschette spesso presenti negli ambienti domestici erano destinate alla macinazione dei cereali e al loro interno o nelle loro immediate vicinanze sono state rinvenute macine o pestelli. Un altro elemento di particolare interesse, osservando gli altri ambienti è legato alla presenza di cereali carbonizzati in associazione a numerosi gruppi ceramici che dovevano contenerli e alla possibilità di accedere in modo diretto a vani magazzini o silos.

La parte settentrionale del villaggio e in particolare i cortili A310, A261, A313, A343, si differenzia dal resto del villaggio perché in quest'area è attestato lo svolgimento di attività come la macellazione degli animali e la lavorazione dei metalli, un unico esempio in contesto domestico di crogiolo e di un grosso grumo di rame, proviene da A472, per altro ambiente orientato diversamente rispetto a tutte le altre case del villaggio. La presenza di un'area con destinazione particolare, distinta tramite un muro di terrazzamento dal resto del villaggio, rende l'occupazione del VI B2 interessante dal punto di vista dell'organizzazione sociale, della gestione delle attività e delle pratiche domestiche. L'interrogativo più interessante nell'ambito della preparazione alimentare è la compresenza di forno sia in contesti domestici, sia "pubblici" e quindi sul quale valore che possano avere i forni presenti nell'area terrazzata, se questi venissero impiegati come quelli domestici, ovvero per la cottura dei cibi, o se avessero più destinazioni d'uso⁶⁵. La presenza al contrario di forni condivisi tra più unità domestiche (A200- A166/ A170- A108) potrebbe infine far pensare che questi potessero essere usati in comune, forse dalla stessa famiglia allargata.

Dai dati relativi alla distribuzione delle installazioni all'interno delle strutture domestiche si evince che le pratiche di preparazioni erano basate sulla macinazione dei prodotti agricoli e tale procedimento avveniva all'interno di fossette con mortai (allungati o arrotondati) o su macine in alcuni casi localizzate in prossimità del forno e che la cottura poteva avvenire sia su focolari, sia in forno. Sono però anche attestati anche frammenti di alari, alcuni in ambienti, come nel caso dei due frammenti provenienti da A1290, altri da contesti incerti.

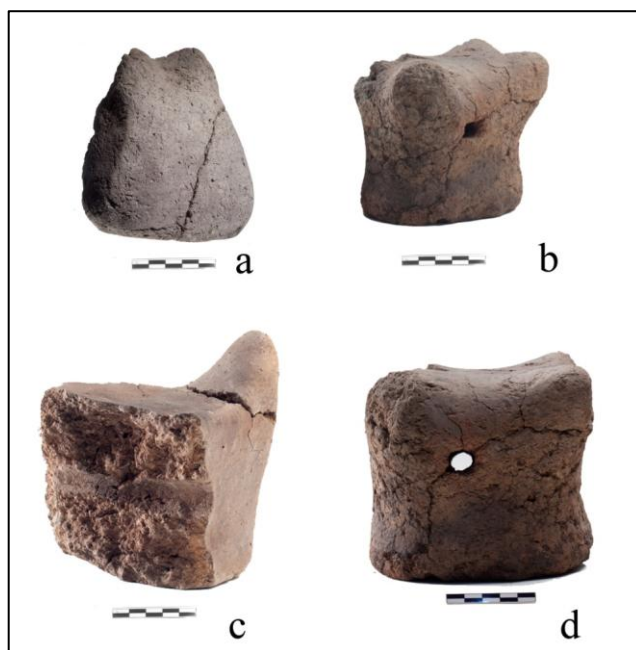


Figura 80: Arslantepe VI B2, alari provenienti dai contesti del villaggio; alare con profilo a goccia e estremità superiore schiacciata (a) proveniente dalla stradina passante tra A710 e A329; alari cubici con foro passante ed estremità allungate (b-d) provenienti da A707 e alare con un'estremità allungata proveniente da un'area esterna.

⁶⁵ Si potrebbe pensare che i forni fossero usati per cotture diverse o perché quelli presenti in contesti domestici non fossero usati quotidianamente forse perché il consumo di carburante poteva essere una scelta non vantaggiosa per soddisfare le esigenze di un unico nucleo familiare. Si potrebbe pensare che i forni venissero usati a scadenze precise per il fabbisogno familiare e che i forni "pubblici" potevano colmare la richiesta perché magari impiegati per diverse funzioni/attività.

La presenza degli alari attesta un'ulteriore pratica di cottura degli alimenti che si distingue nettamente dalla cottura sia in forno sia su focolare per la disposizione della pentola e per il suo contatto con il fuoco. Le evidenze di contatto con il fuoco sono molto evidenti sugli alari, che spesso presentano tracce di bruciato sulle superfici laterali, tali tracce sono indicative di come l'alare era messo sul fuoco e di come le pentole o direttamente i cibi potessero andare a contatto con esso. Durante il VI B2 i riconoscono diverse tipologie di alari: quelli di forma più cubica con gli angoli della faccia superiore leggermente rialzati per un migliore sostegno in fase di cottura (fig.80,b-d), o dal profilo più a goccia con concavità sulla faccia superiore probabilmente presente per permettere l'appoggio di eventuali attrezzi per la (fig. 80,a) infine sono presenti alari dalla forma più allungata, senza fori e con le estremità rialzate (fig. 80 c).



Figura 81: Arslantepe VI B2, resti ossei in connessione diretta provenienti dal contesto A738 (stalla).

Dall'analisi della distribuzione delle installazioni connesse con la preparazione e la cottura del cibo emerge un quadro di forte uniformità sia a livello di gestione degli spazi, sia a livello di abitudini alimentari, infatti tutte le abitazioni sono caratterizzate da grande omogeneità strutturale e compositiva che riflette tanto il carattere sedentario del villaggio, sia un'economia domestica basata sui prodotti derivanti dall'agricoltura a cui si associava nella dieta anche l'apporto di carne, come testimoniato dalla presenza sul sito di resti ossei animali, localizzati soprattutto

in contesti di lavorazione più specialistica, ovvero nelle stalle situate in A738 e in A342 da dove provengono ossa animali ancora in connessione. Un'altra grande quantità di ossa proviene dall'area immediatamente esterna ad A640.

Ceramica

Repertorio Ceramico

A differenza di quanto riscontrato nella fase VI B1 - periodo durante il quale è attestata unicamente ceramica rosse brunita, fatta a mano- il repertorio ceramico del VI B2 è nuovamente dominato da impasti e produzioni variegata.

Si possono in primo luogo distinguere due tipi differenti di produzioni, quelle tornite e quelle fatte a mano. La ceramica prodotta al tornio è caratterizzata da impasti chiari (marroncini o grigi) nella maggior parte dei casi con superfici non rifinite e non elaborate ed è direttamente collegabile alle produzioni *Plain Simple Ware*, tipiche dell'orizzonte ceramico riferibile alla prima metà del III millennio⁶⁶: che accomuna tutti gli insediamenti dell'Anatolia Sud Orientale (in particolar nelle aree a nord e sud del Tauro), della Siria Settentrionale e della piana dell'Amuq (Amuq H)⁶⁷. Come nelle aree dell'Alto e medio Eufrate anche ad Arslantepe le superfici di questa classe ceramica sono granulose a causa dell'abbondanza di inclusi minerali o sabbiosi. Sono visibili i segni della produzione al tornio e sono presenti sia sulle forme aperte, sia su quelle chiuse e solitamente si trovano nella parte superiore del corpo vascolare. La ceramica *Plain Simple* è fortemente standardizzata e la sua produzione, al

⁶⁶ PICCIONE 2010:208.

⁶⁷ BRAIWOOD, BRAIWOOD 1960: 352-353; PALMIERI 1958: 208-208; JAMEISON 1993: 41-42; PALUMBI 2008: 238; PICCIONE 2010: 208.

tornio, è probabilmente collegata a qualche officina specializzata. Gli inclusi minerali conferiscono un alto grado di compattezza⁶⁸ all'impasto dando alle superfici un suono metallico, mentre la cottura ad alte temperature è determinante per un tipo di colorazione chiara. Oltre alla produzione in *Plain Simple* sono presenti altre produzioni tornite ad Arslantepe che si differenziano tra loro solo per il tipo di trattamenti superficiali. Sono infatti presenti vasi che rientrano nella produzione definita *Late Reserved Slip* caratterizzate da ingobbio risparmiato a formare linee orizzontali o radiali che richiamano fortemente i trattamenti superficiali della tradizione Tardo Uruk⁶⁹. Sono presenti inoltre altre due classi tornite che derivano e sono strettamente connesse alla *Plain Simple*, si tratta delle classi definite come Tornita Rossa, che presenta inclusi prevalentemente minerali e un trattamento superficiale caratterizzato per la stesura di uno strato di ingobbio rosso applicato sulla superficie esterna e della classe ceramica dipinta, solitamente presenta motivi decorativi geometrici (triangoli su scala cromatica marrone), la cui produzione è limitata unicamente ad olle di medie dimensioni. L'ultima classe di ceramica tornita è caratterizzata da impasti estremamente fini con colorazioni chiare (bianco, giallo, verde), cotta ad alte temperature e per questo tali contenitori possono avere un suono metallico. Le pareti sono finissime e da un punto di vista tipologico questi vasi riproducono totalmente il repertorio formale derivato dall'area della Jazira e dalla Siria settentrionale (Ninivite 5)⁷⁰.

Si distingue nell'intero repertorio del VI B2 una seconda e variegata classe di produzione di ceramiche fatte a mano. Rientrano in questo gruppo una serie di vasi con impasti differenti ma accomunati da alcune caratteristiche peculiari. Una prima classe ceramica fatta a mano e diffusa in modo abbastanza omogeneo nei livelli del villaggio è quella della ceramica rosso-nera brunita (Red Black Burnished Ware). Si tratta di una classe ceramica di derivazione anatolica o transcaucasica. Questo tipo di ceramica, seppure con variazioni in prospettiva diacronica, è attestata ad Arslantepe già a partire dal periodo calcolitico (periodo VII). È caratteristica l'alternanza della colorazione rossa e nera, elemento tipico in tutta l'area dell'Alto Eufrate, in associazione alla forma dei vasi: si ritrova la colorazione nera sulle superfici esterne dei recipienti di forma chiusa, e interna per quelli con forma aperta. Le superfici di questi vasi sono brunate, in particolar modo la superficie nera, e gli impasti sono misti (minerali e vegetali/organici) - caratteristica che insieme alla tecnica di produzione li distingue nettamente dalle produzioni tornite che invece presentano quasi esclusivamente inclusi di tipo minerale- e di medie e grandi dimensioni, a seconda della grandezza del recipiente. Si discostano poco da questa classe di produzione i vasi neri bruniti (*Black Burnished Ware*) e quelli monocromi. L'ultima classe ceramica prodotta interamente a mano è la classe da cucina (*Kitchen Ware*) che presenta invece impasti molto sabbiosi e minerali con vasi di piccole e medie dimensioni (peculiarità della ceramica da cucina). La colorazione superficiale è varia e non omogenea, le superfici esterne sono trattate in modo sommario, talvolta appena lisciate o lucidate. La scarsa omogeneità della colorazione superficiale dipende anche dalla presenza di numerose tracce da fuco che con l'uso prolungato hanno certamente modificato l'originale colorazione superficiale. Una caratteristica distintiva di questa classe ceramica è la presenza sull'orlo di prese triangolari che servivano per prendere in modo più agevole la pentola e spostarla quando era troppo calda.

Come si vedrà meglio in seguito il repertorio tipologico della ceramica tornita e di quella fatta a mano non è univoco, ma la scelta di impasti e tecniche di produzione è strettamente legato a valori funzionali.

⁶⁸ PALMIERI 1985: 205-208.

⁶⁹ La differenza tra le produzioni in Late Reserved Slip Ware tardo Uruk e quelle del Bronzo Antico I, sono riscontrabili nel netto aumento di complessità dei motivi decorativi con la giustapposizione di linee e decorazioni incise. (PALUMBI 2008).

⁷⁰ LUPTON 1996:77-78)

La compresenza di più classi di produzione, tornita e fatta a mano, indica l'esistenza di due sfere tradizionali presenti in modo dialettico all'interno dello stesso sito. Tale rapporto dualistico in ambito produttivo apre notevoli interrogativi relativi non solo riguardo al valore funzionale della ceramica e della sua distribuzione all'interno degli ambienti, ma anche e soprattutto riguardo il suo significato simbolico e al forte legame con sfere tradizionalmente distinte che in questo ambito occupazionale sembrano essere in uso contemporaneamente facendosi portavoce di espressioni culturali e necessità distinte. Quello che si cercherà qui di dimostrare è come l'analisi delle abitudini alimentari possa ampliare la problematica relativa alla compresenza di elementi apparentemente contrastanti tra loro (ceramica tornita e fatta a mano) in un contesto sedentario e autosufficiente economicamente, organizzato attorno a nuclei familiari bene distinti, ma che porta in sé tracce di squilibri politici non del tutto risolti durante la fase del Bronzo Antico I in una società in fase di formazione.

Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI B2

Come già accennato durante la fase del VI B2 il repertorio ceramico diviene più complesso e cresce il numero non solo delle classi di produzione, ma delle forme che diventano più varie e numerose, ritornano inoltre alcuni elementi che sono più legati a sfere d'influenza siriane e legate alla tradizione del tardo calcolitico e al contempo non vengono abbandonate le produzioni fatte a mano tipiche del mondo est anatolico e transcaucasico. Come per il VI B1, anche in questa fase è possibile riconoscere diverse classi funzionali ricollegabili ad specifici usi connessi con la preparazione, la cottura e il consumo del cibo. Sono quindi indicati e riprodotte le classi (tab. 19) e le categorie funzionali (fig. 82), che coinvolgono le seguenti azioni: preparare, bere, consumare, versare e conservare.

La suddivisione del repertorio in categorie funzionali è in questo ambito integrato ad un'analisi della distribuzione della ceramica nei contesti e ad una considerazione delle classi di produzione per comprendere se in ambito domestico le pentole e la ceramica da cucina in generale erano non solo morfologicamente, ma anche tecnicamente (uso di impasti differenti) distinte rispetto al resto del repertorio e se l'esistenza di differenti classi di produzione collima con una diversa distribuzione della ceramica nei vani.

La definizione delle classi funzionali prende parzialmente avvio dal confronto con la tipologia morfologica della ceramica tornita proposta da Piccione nella sua tesi di dottorato.

Le classi funzionali qui proposte sembrano coincidere solo parzialmente con quelle tipologiche dal momento che si è osservato come più tipologie morfologiche rientrano in singole classi funzionali.

Come si può osservare dalla tabella 19 le classi funzionali del periodo VI B2 sono più diversificate rispetto a quelle del periodo precedente, inoltre alcune classi funzionali sono composte da classi di produzione differenti, ad esempio la classe funzionale N è composta sia da ciotole in ceramica tornita chiara e da ciotole rosso- nere brunite. L'alternanza di classi ceramiche e di produzione per destinazioni d'uso simili potrebbe riflettere la necessità di avere set distinti in base alle occasioni d'uso. E' indicativo a tal proposito notare come la categoria funzionale legata al consumo e servizio di liquidi sia costituita esclusivamente da produzioni tornite finì precedentemente non attestate. La presenza di più classi funzionali legate al consumo di bevande (coppe, calici, fruttiere, bottiglie con beccuccio) suggerisce che queste pratiche dovevano avere una valenza particolare durante il periodo VI B2.

La presenza di classi ceramiche differenti in singoli set funzionali e l'enfasi nella produzione di recipienti di piccole dimensioni legate al consumo di bevande fanno supporre che durante il VI B2 le modalità di consumo di cibo e bevande fossero vari. L'uso di set particolari e finì potrebbe essere il riflesso di pratiche commensali occasionali marcate dall'uso di ceramica fine tornita al posto di quella rosso- nera prodotta a mano, oppure potrebbero sottolineare la

presenza di differenze sociali (status socio- economico, età, genere) marcate da uso diversificato della ceramica.

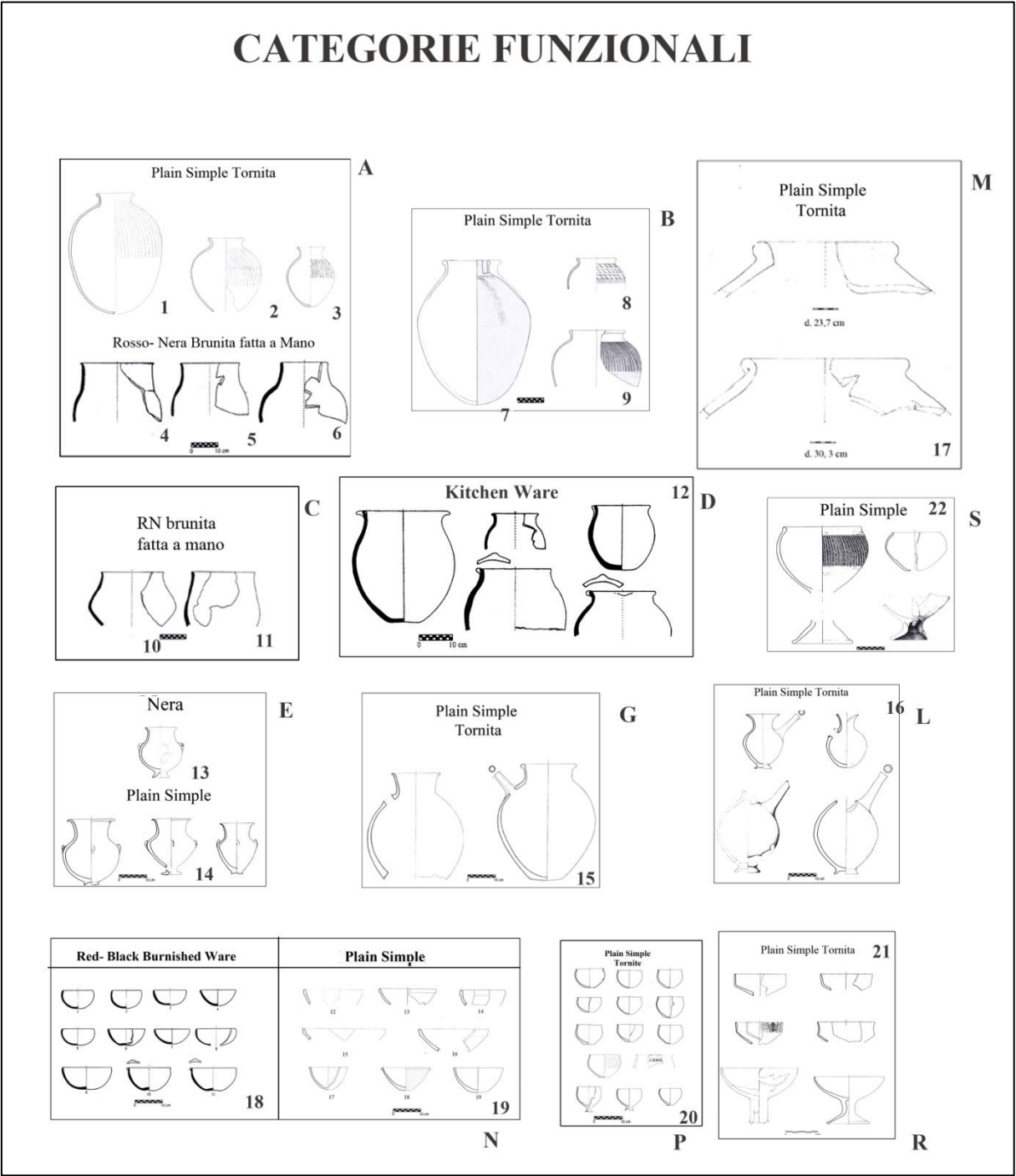


Figura 82: Arslantepe VI B2, categorie funzionali del repertorio ceramico del Bronzo Antico I.

Le classi funzionali che compongono il repertorio del VI B2 sono:

Classe	Descrizione Classe	Categoria funzionale
A :	Olle di medio- grandi dimensioni con collo alto e distinto (fig. 82: 1-3 in ceramica Plain Simple tornita; 4-6 in ceramica rosso-nera fatta a mano). Corrispondono alla classe Og1-2; O1-2 di Piccione.	Conservazione L.T. aridi/ semiliquidi.
B:	Olle di medio- grandi dimensioni con collo corto distinto e	Conservazione L.T.

	imboccatura ampia (fig. 82: 7-9, in ceramica Plain Simple Tornita). Corrispondono alle tipologie Og3- O3 di Piccione.	aridi
C:	Olle con collo indistinto e imboccatura ampia (rare, fig. 82: 10-11, in ceramica rosso- nera brunita).	
D:	Pentole con profilo a sacco e tracce da fuoco sulle pareti. Possono presentare le prese triangolari sull'orlo (fig. 82: 12).	Cottura/Preparazione
Ea:	Ollette con collo distinto (fig.82: 13, olletta in ceramica nera fatta a mano; 14 ollette in ceramica Plain Simple tornite). Corrispondono alla tipologia OF 1 di Piccione. In questo caso si osserva la corrispondenza perfetta tra tipologia funzionale e tipologia formale.	Servizio/Conserv. BT. Liquidi/ semiliquidi
G:	Olle con collo alto e beccuccio (fig.82: 15). Corrispondono alla tipologia di Piccione OB1. Prodotte esclusivamente in Plain Simple.	Conserv. / Servizio Liquidi
L:	Bottiglie con beccuccio, sempre di piccole dimensioni (fig. 82: 16) e prodotte in Plain Simple. Corrispondono alla classe tipologica BO 1-2-3. Prodotti in ceramica Plain Simple	Sevizio Liquidi
M:	Pithoi (fig.82:17).	Conservazione L.T.
N:	Ciotole (fig. 82: 18, in ceramica RN Brunita; 19 in ceramica Plain Simple).	Consumo aridi- semiliquidi
P:	Coppe- Calici (fig. 82: 20) prodotti esclusivamente in ceramica Plain Simple tornita.	Consumo liquidi
R:	Fruttiere (Fig. 21, prodotte in ceramica tornita chiara, Plain Simple)	Consumo liquidi
S:	Bacili (fig. 82:21) rari, in ceramica Plain Simple	Preparazione/ servizio

Tabella 19: Classi funzionali e destinazione d'uso della ceramica del VI B2.

Un elemento certamente interessante dell'intero repertorio ceramico è legato all'assenza o scarsa presenza di vasi con anse che invece erano preponderanti nei contesti del VI B1 (corrispondevano infatti a circa il 60% del repertorio totale). L'assenza di elementi da presa potrebbe dipendere dal carattere sedentario del gruppo che occupava il tell durante la seconda metà del Bronzo Antico I. Si nota inoltre la rarità di pithoi (di cui sono stati trovati unicamente frammenti di colli e orli) che potrebbe essere imputabile alla presenza di altri tipi di installazioni per la conservazione delle derrate alimentari (siloi).

Si procede all'analisi delle singole fasi legate alle pratiche alimentari e alle categorie funzionali, distinguibili attraverso la definizione delle classi funzionali. Ogni singola fase nel passaggio dalla trasformazione al consumo del cibo è caratterizzata dall'uso di particolari vasi con i quali era possibile svolgere specifiche azioni. I vasi però, come si vedrà in dettaglio, possono avere anche un valore simbolico oltre che pratico, infatti la presenza di diversificazione nelle classi di produzione indica che la scelta di un vaso dipendeva anche dal valore simbolico intrinseco.

Categorie Funzionali

Consumo e Servizio: Aridi (ciotole Classe N; fruttiere classe R)

Durante il VI B2 sono presenti un gran numero di vasi destinati al consumo e al servizio di cibi e bevande. Rientrano in questa categoria funzionale una grande quantità di recipienti ascrivibili a differenti classi di produzione e di impasti. Il repertorio delle forme è variegato con caratteristiche tipologiche distinte. Anche a livello dimensionale (in termini di capacità in rapporto al diametro dell'orlo), si possono notare delle differenze considerevoli che sono

indice di probabile destinazione d'uso o valore simbolico differente. Morfologicamente si nota, come sottolineato in precedenza la compresenza di più e distinte classi di produzione che sono con ogni probabilità da considerarsi come riflesso di una società al contempo in via di formazione e di trasformazione in cui convivono caratteri diversi derivanti da modi e sfere ideologiche differenti.

Oltre alle ciotole, un altro gruppo di vasi con forma aperta destinati al consumo sono le cosiddette “fruttiere”, ma non è del tutto chiaro se questi vasi fossero destinati ad un consumo di solidi o di liquidi. Le dimensioni dell'imboccatura, superiori ai 10 cm, e la capacità volumetrica sembrano seguire una linea di tendenza simile a quella delle ciotole, ma questo potrebbe non essere un dato sufficiente a chiarire la destinazione d'uso dal momento potevano questi contenitori potevano essere usati in contesti particolari o in situazioni speciali.

Le fruttiere erano presenti ad Arslantepe anche durante le fasi precedenti Tardo Calcolitiche (VI A), in particolar modo sono state trovate all'interno degli ambienti del “palazzo” a carattere rituale (Tempio A e B). La loro presenza all'interno di molti ambienti del VI B2, principalmente in contesti con focolari e panchine, e in ambienti periferici come A1018, A1187, sottolinea come si perpetuasse l'uso di certe forme vascolari che dovevano aver mantenuto un valore simbolico e la cui destinazione d'uso non doveva essere di tipo quotidiano, come rimarcato anche dal tipo di produzione effettuata al tornio e dalla scelta degli impasti fini con inclusi minerali e ingubbiatura rossa.

Analisi Metriche

Le ciotole destinate al consumo di solidi sono costituite quasi esclusivamente da vasi in ceramica rosso-nera o in ceramica da cucina (KW). Anche se in misura nettamente minore possono essere considerati facenti parte della stessa categoria funzionale anche alcune ciotole tornite con profilo emisferico e con orlo più elaborato (grafico 26).

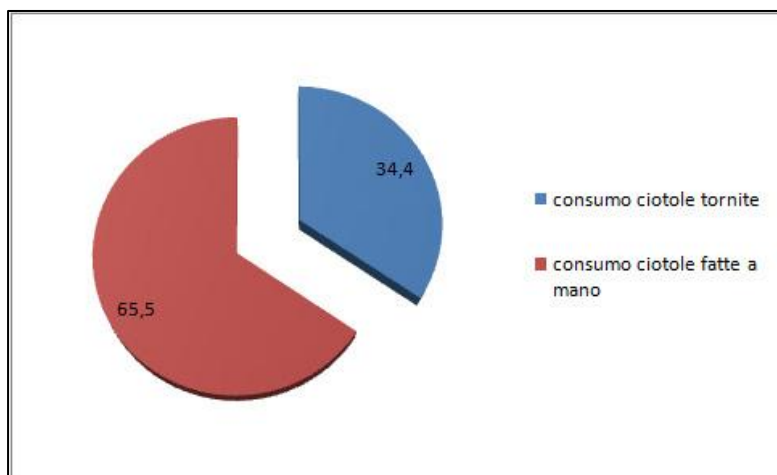


Grafico 26: Rapporto percentuale tra la ceramica tornita e quella fatta a mano proveniente dai contesti del villaggio della fase recente del Bronzo Antico I ad Arslantepe.

Si può osservare come (grafici 26-27), sia netta la preponderanza dei vasi per il consumo prodotti a mano (RBBW); tale dato potrebbe dipendere dal contesto di utilizzo delle ciotole le quali sono infatti esclusivamente legate ad un uso domestico e possibilmente quotidiano; sono inoltre presenti quasi sempre negli ambienti con focolare all'interno dei quali dovevano essere consumati i pasti.

La scelta degli impasti, delle forme semplici con orli non articolati e la grande varietà dimensionale in cui difficilmente si possono riconoscere gruppi distinti sottolinea la loro versatilità in ambito domestico per usi strettamente connessi con il consumo e solo in alcuni casi con il servizio o con la preparazione (ciotole con capacità superiori al litro e mezzo). La presenza di produzioni tornite, più limitata e meno diffusa, potrebbe indicare l'esistenza di modalità differenti di consumare il cibo che potevano dipendere o da occasioni d'uso speciali che necessitavano l'impiego di ceramica più fine, oppure da marcatori di status in riferimento a chi consumava il cibo; si potrebbe pensare alla presenza di un set destinato a particolari figure, ma che comunque non sembra essere destinato ad un uso quotidiano.

La localizzazione delle ciotole tornite insiste sugli stessi ambienti da cui provengono anche le ciotole prodotte a mano. La coesistenza negli stessi ambienti di due produzioni diverse con la stessa finalità funzionale, sottolinea la presenza di scelte precise d'uso e impiego di produzioni distinte.

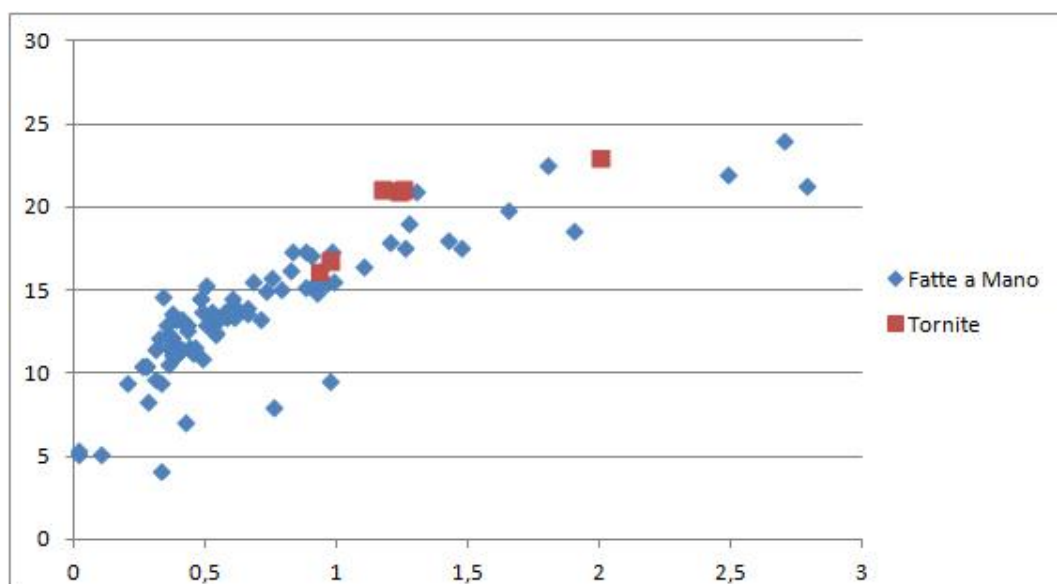


Grafico 27: Rapporto diametro/ volume delle ciotole per il consumo di solidi (e occasionalmente di liquidi) con distinzione tra le produzioni fatte a mano e quelle tornite nel villaggio del VI B2 ad Arslantepe (Bronzo Antico I).

Analizzando nel dettaglio la distribuzione della frequenza volumetrica delle diverse tipologie funzionali delle ciotole del VIB2 prodotte a mano si osserva che la maggior parte delle ciotole sono concentrate nella fascia tra 0,28 e 0,66 litri, mentre le ciotole più grandi sono rare (grafico 27). Le ciotole più frequenti nella fase del VI B2 sono quelle emisferiche con orlo semplice e la loro distribuzione non sembra essere connessa a particolari classi dimensionali dal momento che sono indistintamente attestate dai 0,02 litri (ciotole molto piccole forse miniaturistiche) fino a 2,82 litri, anche se la concentrazione maggiore di questo tipo di vasi è osservabile nell'intervallo che va da 0,45 a 1 litro. Infatti, seppur attestate anche per classi dimensionali maggiori, è palese che erano prodotte prevalentemente ciotole emisferiche di piccole e medie dimensioni piuttosto che ciotole grandi e molto capienti.

Tale dato farebbe supporre che questo tipo di vasi poteva essere legato ad un consumo individuale del cibo e il loro luogo stesso di rinvenimento, i vani con focolari, confermerebbe ulteriormente la loro destinazione d'uso.

Sono presenti anche alcune ciotole con prese (rappresentano il 18% della produzione in ceramica rosso- nera prodotta a mano) è inferiore rispetto a quella delle ciotole emisferiche senza elementi da presa e un'altra differenza tra queste due tipologie funzionali di vasi è legata alla concentrazione delle ciotole con prese in raggruppamenti dimensionalmente circoscritti e definibili. La presenza di elementi con bugne o prese suggerisce che questi contenitori potevano essere destinati anche al consumo di liquidi e di conseguenza le loro dimensioni e capacità dovevano essere limitate per consentire un facile spostamento del contenitore ed evitare la dispersione del contenuto. Anche in questo caso la presenza di ciotole di piccole e medie dimensioni rimanda ad un tipo di consumo individuale e la presenza di due principali classi dimensionali per un'unica tipologia funzionale potrebbe dipendere tanto da chi consumava, quanto dal diverso contenuto che le ciotole potevano conservare. In termini di chilogrammi le due classi appena osservate (0,28-0,34 litri e 0,66-1,1 litri) corrispondono a razioni piccole (0,10- 0,22 gr, che non sembrano essere sufficienti per soddisfare le esigenze nutrizionali di un individuo adulto, ma tali quantità potrebbero bastare per un bambino).

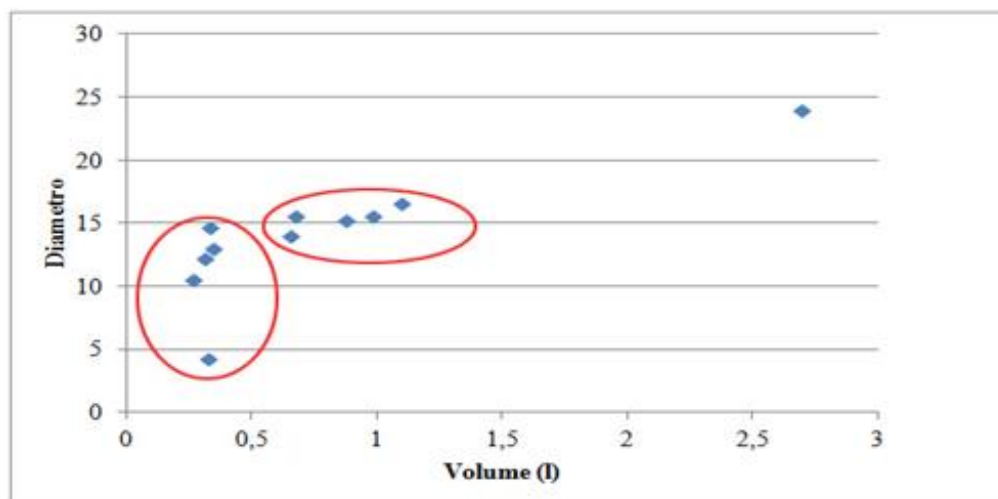


Grafico 28: Arslantepe VI B2, rapporto tra diametro e capacità (l) delle ciotole con prese sotto l'orlo.

La minore presenza di queste ciotole potrebbe dipendere da un loro uso più limitato e meno frequente rispetto alle ciotole emisferiche che per caratteristiche tecniche potevano soddisfare una gamma più vasta di usi.

Le ciotole non tornite con impasti grossolani da cucina e in ceramica rosso-nera in generale presentano caratteristiche dimensionali e tecniche simili, sono infatti piuttosto piccole e dunque riferibili a un consumo che ricade in una sfera di tipo individuale come confermato dalla distribuzione della frequenza volumetrica compresa tra 0,30 e 0,60 litri. Sono invece molto più rare le ciotole di grandi dimensioni (solo il 15% delle ciotole rosso- nere), con capacità da 1,5 fino a 2,8 litri, associabili a contesti di consumo di tipo allargato (diverse persone che attingono dallo stesso piatto) o al servizio e alla trasformazione del cibo (interpretando questo tipo di ciotole come una sorta di bacini, anche se i diametri di apertura sono inferiori ai 25 cm).

Le ciotole tornite (grafico 29) hanno caratteristiche non solo morfologiche, ma soprattutto dimensionali peculiari che le rendono differenti da quelle fatte a mano sotto un duplice aspetto, infatti oltre alla selezione di impasti più fini e alla modalità di produzione, le ciotole tornite sono più grandi e analizzando la loro capacità si nota come esse non rientrino affatto nell'intervallo volumetrico compreso tra 0,25 e 0,66 litri nel quale invece rientra la maggior parte delle ciotole fatte a mano.

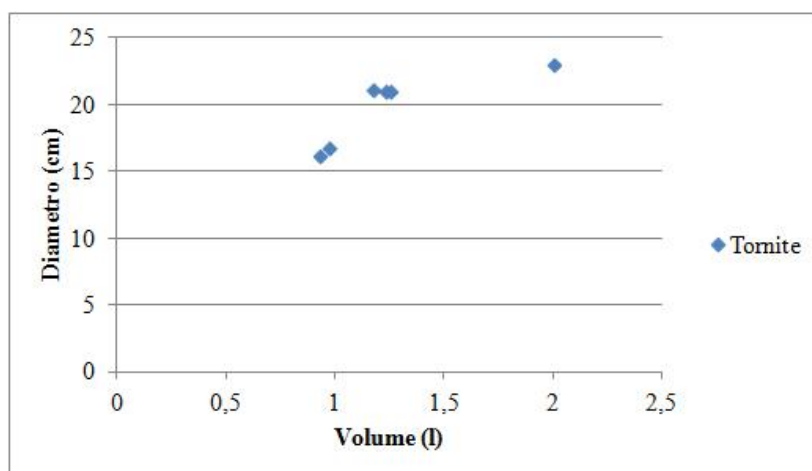


Grafico 29: Rapporto diametro/volume delle ciotole tornite destinate al consumo rinvenute nel villaggio del B2 ad Arslantepe, Bronzo Antico I.

Le ciotole tornite infatti presentano capacità comprese tra 1 e 2,2 litri caratteristica questa che fa pensare ad un uso di tipo non prettamente individuale di queste ciotole. L'assenza delle ciotole tornite in questo intervallo volumetrico è indice di una scelta specifica e volontaria di

distinguere l'uso delle produzioni tornite rispetto a quelle in ceramica rosso- nera o da cucina che potrebbe dipendere dal contesto d'uso (occasione speciale) o dalla modalità di impiego, ovvero se le ciotole in questione fossero

usate da una figura particolare o se fossero dei recipienti impiegati non tanto per il consumo, quanto per il servizio in ambito non quotidiano. Certamente la coesistenza di produzioni tornite e fatte a mano indica la presenza di almeno due “set” da cucina distinti che potevano essere impiegato o in occasioni d’uso differenti (quotidianità/occasioni speciali) oppure erano destinate a figure distinte. Le dimensioni delle ciotole tornite potrebbero far pensare che tali vasi potessero essere usati non solo per il consumo (forse collettivo), ma anche per il servizio in ambito non quotidiano.

Oltre alle ciotole si considerano come funzionalmente connesse alle attività di consumo di cibi o bevande anche le “fruttiere” (grafico 30), le quali, se paragonate alle capacità e alle dimensioni di apertura di ciotole da un lato e coppette e calici dall’altro, rivelano interessanti punti di contatto in particolare con le ciotole.

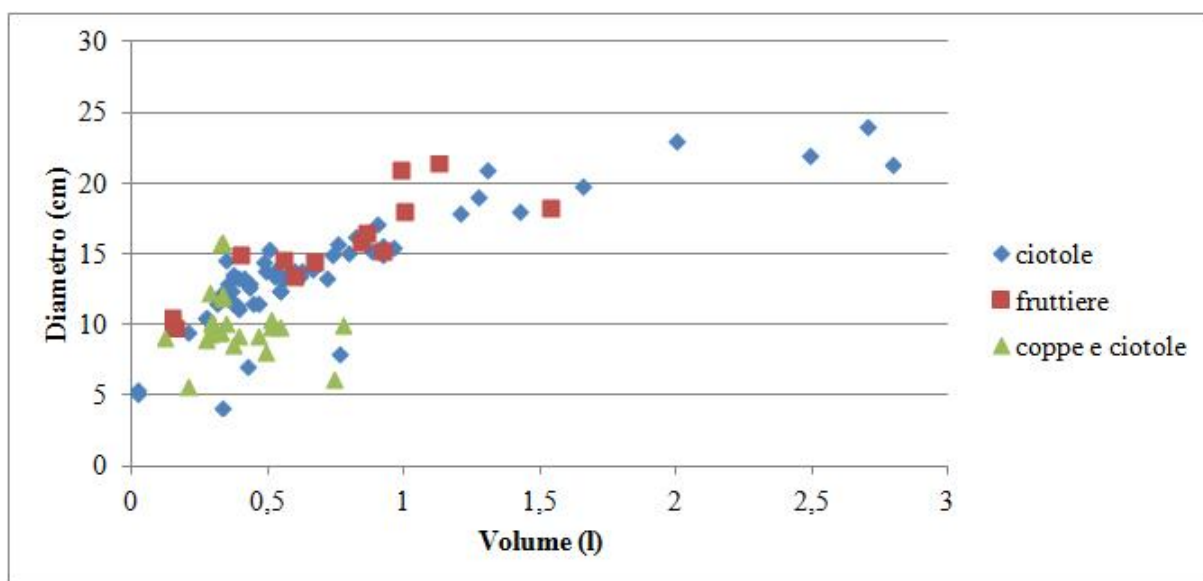


Grafico 30: Rapporto tra dimensioni e capacità delle fruttiere, con ciotole, coppe e coppette del repertorio del VI B2 ad Arslantepe.

Si osserva infatti come la maggior concentrazione di fruttiere coincida con la fascia dimensionale all’interno della quale si trova anche la più intensa concentrazione di ciotole (fatte a mano in ceramica rosso- nera). Tale dato potrebbe indicare che le fruttiere potessero essere impiegate come strumenti alternativi alle ciotole per il consumo di aridi, ma ciò comporterebbe la presenza di ben tre possibili contenitori alternativi che potevano essere usati per tale scopo: le ciotole fatte a mano in ceramica rosso-nera o da cucina, le ciotole tornite e le fruttiere. Se paragoniamo invece le fruttiere a coppe e calici, si nota immediatamente che le prime sono superiori sia per capacità che per dimensioni alle ultime, ciò potrebbe aprire nuovi interrogativi relativi al tipo di consumo di liquidi. Se le fruttiere fossero destinate al consumo di liquidi le loro capacità, comprese tra 0,6 e 1,8 litri, farebbero pensare a una modalità di consumo non individuale, quanto piuttosto condivisa fra vari soggetti.

Osservando infine le differenze dimensionali tra le varie tipologie morfologiche (con pareti verticali, con pareti carenate, e con profilo emisferico), si nota che le dimensioni e le capacità delle fruttiere sono varie e non distinguibili in base alla tipologia dei vasi, anche se le fruttiere con profili emisferici sembrano avere in generale capacità volumetriche inferiori alle altre.

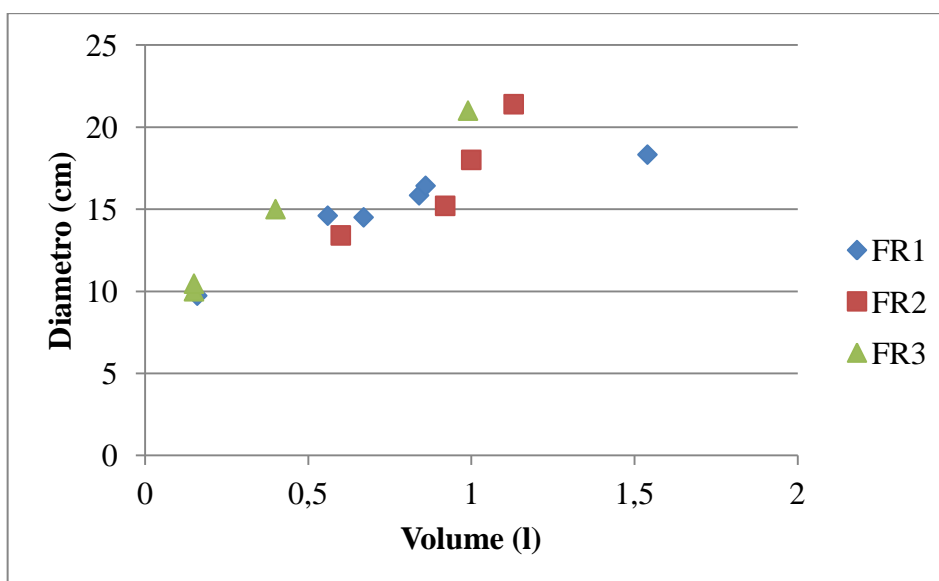


Grafico 31: Rapporto dimensionale tra le tre tipologie di fruttiere presenti nel repertorio ceramico del Bronzo Antico Ib ad Arslantepe.

Il repertorio del VI B2 è ricco i vasi destinati al consumo e al servizi di e si presenta variegato sia dal punto di vista morfologico, sia per classi di produzione, elemento questo di forte discontinuità rispetto alle produzioni del VI B1.

I vasi destinati al consumo durante la fase tarda del Bronzo Antico I di possono suddividere in due grandi gruppi: le produzioni tornite e quelle fatte a mano, inoltre in linea generale si osserva come i vasi destinati al consumo di solidi, abbiano prevalentemente il profilo conico o emisferico e quelli per il consumo dei liquidi presentino invece l'orlo estroflesso. Considerando in questo contesto i vasi per il consumo in ceramica fatta a mano e tornite destinate ad un consumo di aridi, si nota come la quasi totalità dei vasi abbia un profilo emisferico. Le ciotole prodotte in ceramica rosso-nera sono tipologicamente simili alle produzioni delle fasi precedenti, anche se aumenta il numero delle ciotole emisferiche con pareti più svasate.

Le basi delle ciotole sono prevalentemente piatte, solo occasionalmente sono presenti basi arrotondate o leggermente concave. Tale caratteristica strutturale conferisce grande stabilità alle ciotole. Rientrano nella categoria funzionale di vasi destinati al consumo anche alcune ciotole tornite, il cui numero è inferiore rispetto a quello delle ciotole fatte a mano e, seppure esistano delle differenze morfologiche non sembrano incidere sul valore funzionale dei contenitori.

Come visto precedentemente le produzioni tornite si differenziano da quelle fatte a mano anche per la capacità volumetrica, infatti sovrapponendo i due tipi di produzione emerge come la maggior parte delle ciotole fatte a mani siano legate ad un tipo di consumo individuale, mentre quelle tornite potrebbero essere destinate ad un tipo uso non quotidiano, come occasioni d'uso speciali occasionali e potrebbero essere impiegate tanto per un consumo non individuale, più "collettivo", quanto per servire le pietanze (i diametri di apertura in alcuni casi possono arrivare anche a 23 cm).

La distinzione di classi volumetriche tra le due produzioni è indice dell'esistenza di scelte specifiche legate all'uso dei vasi e confermerebbe la presenza di due set distinti anche su base volumetrica oltre che classi di produzione.

Rientrano nell'ambito del consumo (non meglio precisabile se consumo di liquidi o aridi) anche le fruttiere, vasi di forma aperta su alto piede realizzati in ceramica fine non decorata, o decorata con ingubbiatura rossa brunita. Quando presente, l'ingobbio è applicato esclusivamente sulla superficie esterna dei vasi, sulla quale si riconoscono inoltre le tracce (orizzontali sulla parte superiore e radiali su quella inferiore della vasca) di uno strumento rigido utilizzato per la brunitura.

Interpretazione dei dati

La caratteristica principale del repertorio connesso al consumo durante la seconda fase del Bronzo Antico I (periodo VI B2) è strettamente connesso alla compresenza negli stessi ambienti del villaggio di due classi di produzione distinte riflesso di tradizioni culturali differenti: da un lato la ceramica Plain Simple⁷¹ legata alle tradizioni tardo Uruk e connessa alla sfera culturale sud mesopotamica e tornita e dall'altra la ceramica rosso-nera di derivazione est anatolica riferibile alle tradizioni transcaucasiche⁷² e Kura-Araks. Il punto di interesse si focalizza perciò sulla necessità di comprendere il motivo per cui una serie di contenitori destinati ad un'unica funzione (ciotole per il consumo di aridi), fossero prodotti non solo con tecniche differenti (al tornio o a mano), ma anche con selezioni precise di classi ceramiche e impasti (fini nel caso della Plain Simple, più grezzi per la produzioni da cucina o per i vasi prodotti in ceramica rosso-nera). Tutti questi elementi, analizzati parallelamente, conferiscono maggior rilievo alla discussione dal momento che queste scelte riflettono aspetti funzionali, ma anche le valenze simboliche che acquisiscono i vasi in quanto elementi attraverso cui si esprime la tradizione culturale di un gruppo.

Una prima differenza osservata tra le produzioni fatte a mano e quelle tornite è legata alla completa assenza di ciotole tornite nelle classi dimensionali definibili "piccole", ossia con capacità volumetriche inferiori al mezzo litro. Questo potrebbe già in linea generale far pensare che non fossero utilizzate per un consumo di tipo individuale di carattere domestico.

Lo schema seguente mette in evidenza come le azioni per cui potevano essere impiegate le ciotole (tornite e fatte a mano) nel villaggio del VI B2, fossero piuttosto omogenee.

Nella tabella 20 si mettono a confronto le ciotole in ceramica rosso-nera prodotte a mano (RNB) e quelle in ceramica chiara tornita (PS) che rientrano nella classe funzionale N al fine di comprendere se oltre alla funzione principale, queste ciotole potessero aver avuta anche funzioni alternative.

Le dimensioni ridotte permettono di prendere e spostare facilmente i recipienti anche solo con una mano e allo stesso tempo, le basi nella maggior parte dei casi piatte, conferiscono grande stabilità al vaso. Si distinguono solo le ciotole con prese sotto l'orlo, in molti casi forate, che potevano essere sospese o appese.

Le azioni effettuabili erano le stesse con tutte le ciotole analizzate e pur essendo presenti diverse tipologie formali, queste non sembrano incidere sulle possibilità d'uso dei recipienti. Forse la presenza di più classi morfologiche potrebbe dipendere da differenze legate al gusto più che alla funzione, si ricorda infatti che la produzione in ceramica rosso-nera è fatta a mano e non è perciò standardizzata.

⁷¹ BRAIWOOD E BRAIWOOD 1960: 352-353; PALMIERI 1895: 205-208; LUPTON 1996: 77-78.

⁷² PALUMBI 2008: 241; FRANGIPANE, PALMIERI 1983: 555-556.






Classe N	Azioni Attuabili (esprese con la "x")										
	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere	Appendere	Sospendere	Appoggiare	Capacità
RNB 	X	X		X			X			X	0,28-1,5 litri
RNB 	X	X		X			X			X	0,02-2 litri
PS 	X	X		X			X	X	X	X	0,27-1,1 litro
PS 	X	X		X			X			X	0,5-1 litro
PS 	X	X		X			X			X	1-2 litri

Tabella 20: Azioni possibili da svolgere con le ciotole fatte a mano e in ceramica Plain Simple riferibili al repertorio ceramico del periodo VI B2 di Arslantepe.

La preponderanza delle ciotole con profilo emisferico e orlo arrotondato potrebbe dipendere da un uso più allargato di queste ciotole. In particolare oltre che per il consumo individuale legato alle classi dimensionali più piccole, tali contenitori, appartenenti alle classi dimensionali medie e grandi, potevano essere impiegati anche per il servizio e occasionalmente per la trasformazione del cibo. E' necessario sottolineare che su alcune di queste ciotole fatte a mano sono presenti delle tracce d'uso che rimandano a possibili evidenze dirette d'impiego, infatti, in alcuni casi, sull'orlo si possono notare delle piccole scheggiature o graffiature che per localizzazione farebbero pensare a scheggiature da contatto. Tali tracce sono solitamente il diretto riflesso⁷³ di attività connesse con il lavaggio del vaso oppure sono determinate dalla copertura del vaso con coperchi. Dal momento che per lavare una ciotola di piccole dimensioni non è necessario capovolgerla e poggiarla al suolo, l'altra unica spiegazione resta quella della copertura. Come visto nella tabella 20 le ciotole



Figura 83: Arslantepe VI B2, ciotole emisferiche fatte a mano, con evidente di tracce d'uso e tracce da fuoco .

emisferiche possono essere coperte, magari per conservare a breve termine il contenuto presente nel vaso, ma è possibile anche pensare che le ciotole stesse potessero fungere da coperchi per le pentole in fase di cottura del cibo. Tale ipotesi basa su due osservazioni fondamentali: la prima legata alla quasi totale assenza di coperchi durante il VI B2 e la seconda invece dipende direttamente dal fatto che su molte ciotole sono state osservate tracce da fuoco localizzate prevalentemente sulle pareti esterne, nella parte alta della ciotola, a contatto diretto con l'orlo. Se la ciotola stessa fosse stata a contatto con il fuoco, le tracce sarebbero localizzate sulla base e visibili anche all'interno, mentre in questo caso tutte le ciotole presentano tracce esterne e non ci sono evidenze di deposito carbonioso all'interno del

⁷³ SKIBO 1992: 38-45.

recipiente. La possibilità di usare le ciotole emisferiche come copertura per le pentole spiegherebbe l'evidente assenza dei coperchi durante la fase del VI B2 e giustificerebbe di conseguenza la presenza delle tracce da fuoco e delle tracce d'uso rinvenute su tali recipienti. L'uso dei coperchi o di strumenti impiegati come tali è molto utile perché consente di mantenere costante la temperatura in fase di cottura evitandone la dispersione e di conseguenza i tempi di cottura sono più brevi e il consumo di energia minore.

Le classi dimensionali delle ciotole del VI B2 sono varie e spesso non definibili in modo preciso perché in alcuni casi la linea di tendenza relativa alla capacità segue un andamento perfettamente rettilineo ad indicare una crescita omogenea dei volumi tale da rendere difficile la creazione di specifiche classi dimensionali. Tuttavia si possono fare alcune osservazioni in particolar modo confrontando le differenze evidenti tra le produzioni tornite e quelle fatte a mano.









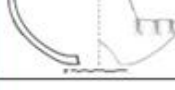



Classi Dimensionali			
0,2-0,5 l	0,5-0,7 l	0,75-1,5 l	1,7-2,5 l
			
			
			
			
			

Tabella 21: Arslantepe VI B2, suddivisione in classi dimensionali delle ciotole fatte a mano (BB1-BB2-BB3-BB4) e tornite (B1) presenti nei livelli del villaggio del Bronzo Antico I.

Si nota (tabella 21) come le ciotole prodotte a mano oltre ad essere più diffuse, coprano in modo costante quasi tutte le classi dimensionali, mentre quelle tornite rientrano unicamente nelle classi dimensionali maggiori, con capacità superiori al litro. Tra tutte le tipologie di ciotole prodotte a mano in ceramica rosso-nera e da cucina è possibile osservare come le uniche ad essere rappresentate in tutte le classi dimensionali siano le ciotole emisferiche come l'Inoltre l'intervallo tra 0,5 e 0,7 litri è l'unico all'interno del quale ricadono tutte le tipologie di ciotole fatte a mano.

Questi dati sottolineano come la ceramica fatta a mano sia presente prevalentemente in intervalli volumetrici connessi con un tipo di consumo individuale con capacità piccole e medie. L'impiego di ceramica rosso-nera e da cucina in un ambito funzionalmente legato ai consumi individuali e quotidiani del cibo conferma come la differenza sostanziale tra le produzioni tornite e quelle fatte a mano sia pertinente sia alle occasioni d'uso, sia al contesto d'impiego. La netta distinzione tra le due produzioni oltre ad avere un valore funzionale deve necessariamente riflettere un significato più profondo ed essere diretta espressione di una precisa manifestazione culturale.

La funzione più probabile per cui tutte le ciotole del VI B2 potevano essere impiegate era quella dei consumi di aridi e semiliquidi, anche se bisogna distinguere da un tipo di consumo

individuale ad uno “collettivo”. Le ciotole di piccole e medie dimensioni in ceramica rosso-nera e da cucina sembrano infatti ricadere nella categoria funzionale destinata ad un tipo di consumi individuale, mentre quelle tornite, viste le dimensioni, sembrano più connesse ad un consumo collettivo del cibo, ovvero la possibilità che più persone mangino attingendo da un recipiente comune contemporaneamente.


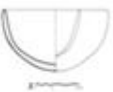



	Funzioni Attuabili																		
Classe Morfologica	Lunga Conservazione			Breve Conservazione			Cottura			Preparazione			Consumo			Trasferimento /Servizio			Capacità
	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	
RN 				X	X	X							X	X		X	X		0,28- 1,5 litri
RN 				X	X					X			X	X		X	X		0,02-2 litri
RN 				X	X					X			X	X		X	X		0,27-1,1 litro
PS 										X			X	X	X				0,5-1 litro
PS 		--		X	X					X			X	X		X	X		1-2 litri

Tabella 22: Destinazione d'uso possibili per le ciotole del VI B2 ad Arslantepe.

La presenza però di ciotole fatte a mano di dimensioni superiori al litro fanno supporre che questi recipienti potessero essere impiegati in più ambiti funzionali, in particolar modo anche per il servizio e il trasferimento del cibo (aridi e semiliquidi), per la un tipo di conservazione breve o per la preparazione, in questo caso soldi aridi.

La presenza di più tipologie formali fa supporre che nonostante le ciotole fossero tutte destinate al consumi, preferibilmente di aridi e semiliquidi, tuttavia era presente un corollario di azioni effettuabili in modo parallelo alla funzione principale per la quale erano state progettate le ciotole.



Figura 84: Arslantepe VI B2, classi di produzione della ceramica da consumo: produzioni fatte a mano in ceramica rosso-nera (a-b) e in ceramica fine con inclusi minerali tornita (c-d).

La possibilità di effettuare più azioni con uno stesso strumento è sottolineata in particolar modo dalla variabilità dimensionale e dalla struttura dell'orlo che rende i vasi adatti a più funzioni contemporaneamente. Come visto in precedenza, anche per quanto riguarda l'elaborazione di possibili classi funzionali, la differenza maggiore sembra essere legata alla classi di produzione, che demarcano in modo netto il campo d'impiego dei recipienti riguardo le modalità d'uso, le sfere d'impiego sia esso occasionale o quotidiano, allargato

o riservato a specifiche personalità sebbene il contesto d'uso sia sempre legato ad un ambito domestico e non riferibile a contesti con valore sociale particolare o di rilievo.

Ambigua è invece la funzione specifica e l'impiego reale che poteva essere fatto delle fruttiere e risulta difficile definire il ruolo che questi vasi potessero avere nei contesti domestici all'interno dei quali sono stati rinvenuti, il tipo di consumo per cui potevano essere impiegate e le occasioni in cui potevano essere usate.

A livello dimensionale tutte le tipologie analizzate presentano caratteristiche molto simili e non è possibile riferire una particolare forma ad una specifica ed unica classe dimensionale. L'unico elemento che potrebbe suggerire una più circoscritta destinazione d'uso è la presenza di fruttiere con carenatura e pareti estroflesse caratteristiche queste che potrebbero ampliare il raggio d'impiego di questo tipo di vasi anche ai liquidi. Nessun altro elemento morfologico, metrico o di localizzazione potrebbe suggerire in modo più dettagliato l'uso effettivo di questi recipienti. L'impossibilità di stabilire in modo più preciso una possibile destinazione d'uso potrebbe indicare tuttavia che le fruttiere potessero essere impiegate in molteplici modi ed avere una natura polifunzionale sia come contenitori per aridi, sia per liquidi e le differenze all'interno di uno stesso tipo di capacità e dimensioni potrebbe rivelare diversi modi di consumare il contenuto o in modo individuale, oppure facendo circolare il vaso tra più persone. D'altro canto capacità differenti potrebbero anche rendere palese il valore simbolico delle fruttiere che potevano essere usate in particolari ambiti anche come marcatori di status e differenze sociali anche se non sono altrimenti presenti differenze evidenti di disuguaglianze sociali all'interno del villaggio del VI B2. Le fruttiere potrebbero aver avuto una funzione connessa allo svolgimento di specifiche azioni forse con valore rituale. Tuttavia la loro localizzazione all'interno dei vani con focolare o nei magazzini, indica come questi vasi non fossero appannaggio esclusivo di una ristretta cerchia, ma piuttosto elemento centrale nel set ceramico domestico.

Consumo e Servizio: Liquidi (coppe- calici, classe P; bottiglie con beccuccio classe L)

Il repertorio dei vasi destinati al consumo dei liquidi ad Arslantepe durante la fase del VI B2 è molto vario e come osservato anche per i vasi per il consumo di aridi, è caratterizzato da molteplici tipologie morfologiche. Anche in questo caso si nota un cambiamento profondo rispetto alla produzione del VI B1, dove, oltre ad essere presente un'unica classe di produzione (ceramica rosso-nera), erano presenti poche tipologie di vasi interpretabili quali bicchieri o tazze. Durante la fase del VI B2 si assiste invece ad un incremento notevole nella produzione dei vasi per il consumo dei liquidi prodotti quasi esclusivamente in ceramica fine con inclusi minerali o finissima. Tutti i vasi destinati al consumo di liquidi hanno una caratteristica in comune, ovvero sono dotati di profilo estroflesso, accorgimento tecnico ideale per consentire l'accesso e il consumo dei liquidi. A differenza delle ciotole per il consumo degli aridi, i recipienti per i liquidi erano prodotti tutti al tornio e in particolare rientrano in questo gruppo i calici e le coppette in ceramica fine con inclusi minerali o finissima⁷⁴ che in alcuni casi potevano essere decorati con la tecnica ad ingobbio risparmiato. Queste produzioni Plain Simple si distinguono da quelle del periodo VI B1 oltre che per scelta degli impasti, anche per il repertorio delle forme, retaggio evidente del mondo Tardo Uruk. Rientrano in questa classe funzionale anche le bottiglie inconfutabilmente impiegate per il servizio di liquidi. Questi vasi sono prodotti esclusivamente in ceramica finissima, solo occasionalmente con inclusi minerali e hanno capacità piuttosto ridotte. La loro presenza rappresenta un'ulteriore elemento di raccordo tra le produzioni Plain Simple del periodo VI A con quelle del villaggio, dopo l'interruzione rappresentata dall'occupazione pastorale.

Analisi Metriche

A differenza di quanto osservato per le ciotole, la produzione dei vasi (coppette e calici) per il consumo di liquidi è quasi interamente composta da produzioni tornite in ceramica fine o finissima e sono molto rari i bicchieri o le tazze (3% dei contenitori destinati al consumo di liquidi) fatte a mano con impasti grossolani. Entrambe le produzioni sono presenti all'interno degli stessi ambienti delle strutture domestiche, sia all'interno dei vani con focolare, sia in quelli con forno. La localizzazione dei calici e delle coppette da una lato e quella delle produzioni fatte a mano non sembra essere un elemento di particolare rilevanza dal momento che tutti i contenitori servivano per bere.

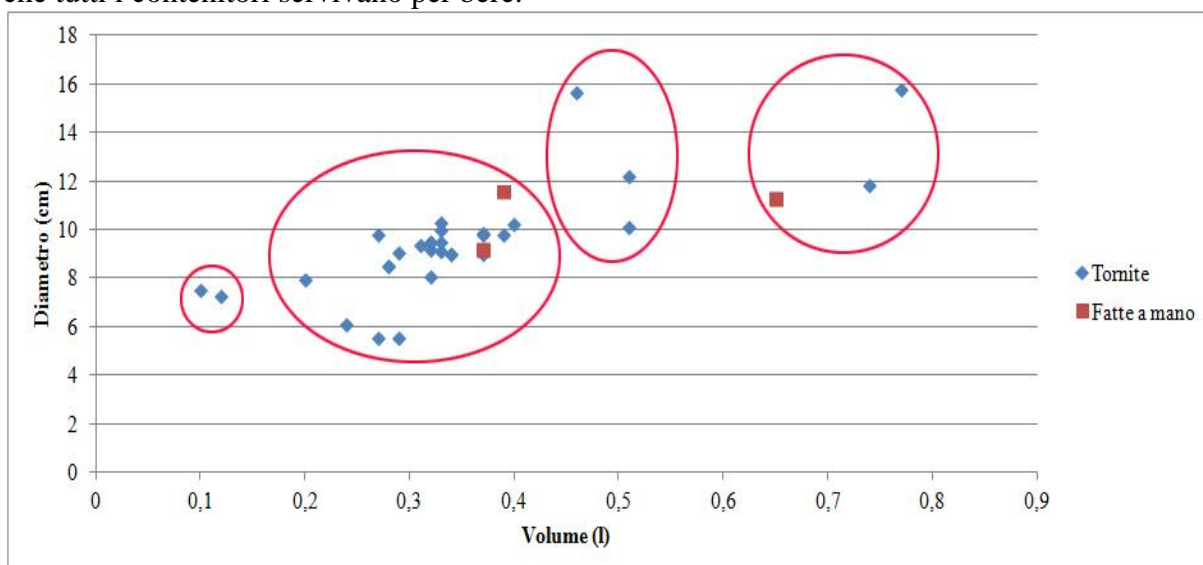


Grafico 32: rapporto tra le capacità in litri delle coppe e dei calici in ceramica tornita rispetto alle produzioni fatte a mano di contenitori per liquidi (bicchieri e tazze).

⁷⁴ PICCIONE 2008 (226-227)

Tutti i contenitori per bere presentano capacità limitate e inferiori a litro e la maggior parte dei contenitori hanno capacità comprese tra 0,2 e 0,4 litri⁷⁵ e sono invece rari con capacità superiori tra 0,5 e 0,8 litri.

La presenza di molti contenitori di piccole dimensioni è indice di un tipo di consumo individuale e la quantità limitata di liquido presente poteva essere finita anche tutto in una singola azione. Rientrano nel gruppo di vasi di piccole dimensioni (capacità inferiori a 0,4 litri) anche due bicchieri fatti a mano che sembrano sottolineare la volontà e la necessità di rispettare determinati canoni volumetrici sempre ripetuti e costantemente riprodotti che diventano diretta sinossi espressiva di pratiche commensali specifiche, che rimarcherebbero l'esistenza di pratiche di consumo del cibo di tipo individuale in cui ogni membro della famiglia possedeva diversi contenitori per mangiare e per bere prodotti o in ceramica fine o in ceramica grossolana riferibili ad occasioni d'uso differenti.

Anche se le differenze tipologiche osservabili non sembrano incidere molto sull'ambito funzionale di coppe e calici⁷⁶, tuttavia sono presenti variazioni evidenti relative alla distribuzione delle frequenze volumetriche particolarmente significative e che potrebbero avere un grande rilievo per la ricostruzione dell'uso effettivo dei recipienti.

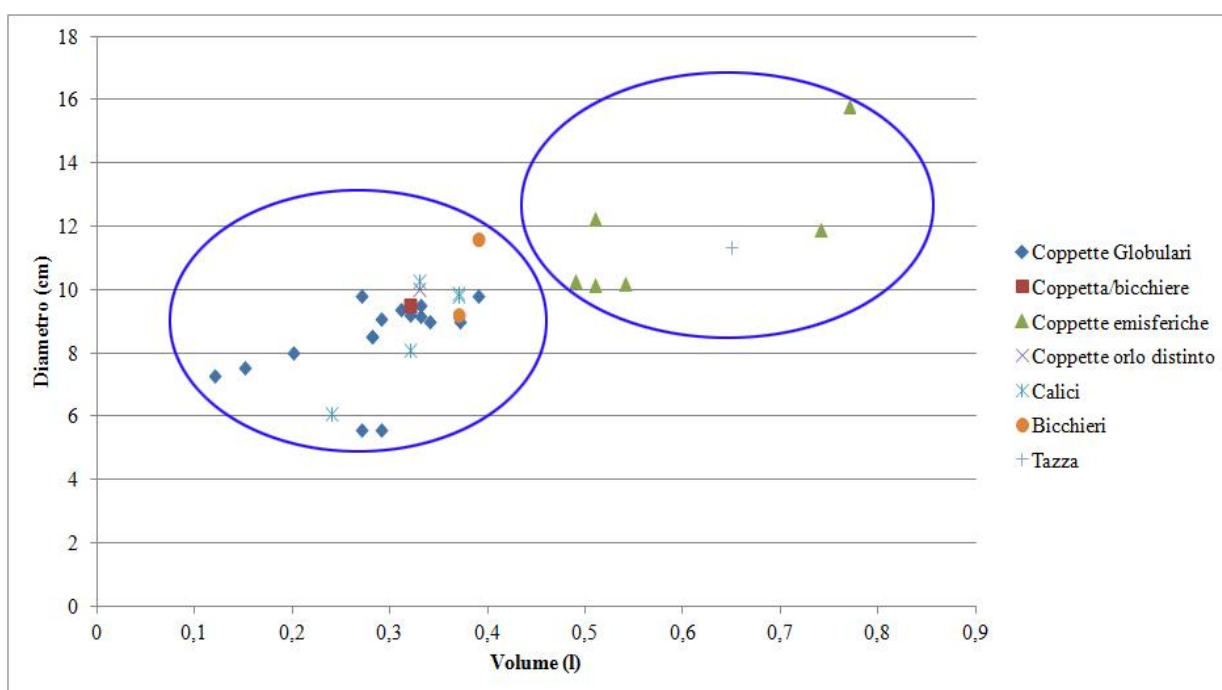


Grafico 33: Distribuzione delle frequenze volumetriche dei vasi torniti e fatti a mano per il consumo di liquidi del villaggio di Arslantepe VI B2.

Si riconoscono due grandi gruppi dimensionali (grafico 33) ben distinti che sono rispettivamente: quello composto da recipienti di piccole dimensioni (apertura all'imboccatura di circa 10 cm) e con limitate capacità volumetriche (massima capacità 0,4 litri) e quello con contenitori più grandi con volumi fino a 0,8 litri / diametro 12- 14 cm, con solo un esemplare che ha il diametro di apertura di 16 cm). Anche se tutti questi vasi hanno dimensioni e capacità limitate è possibile tuttavia distinguere queste due classi dimensionali che sono interessanti anche da un punto di vista tipologico dal momento che il gruppo di vasi con dimensioni superiori è composto esclusivamente da un unico tipo di coppette tornite fini *grit* e

⁷⁵ I normali bicchieri da cucina hanno una capacità di circa 300 mml dunque è possibile che il liquido contenuto all'interno di coppe e calici fosse per un individuo.

⁷⁶ Le coppe e i calici sono stati suddivisi in diverse tipologie morfologiche nello studio proposto da Piccione nella sua tesi di dottorato, ma qui le differenze morfologiche non sembrano incidere sulla definizione della destinazione d'uso.

da una tazza in ceramica grossolana fatta a mano, mentre le coppette globulari e i calici rientrano tutte nella classe dimensionale con capacità inferiori a 0,4 litri. La distinzione tangibile tra classe dimensionale e tipologia morfologica mette ulteriormente in evidenza la presenza di differenze manifeste nell'ambito di una stessa categoria funzionale che potrebbero dipendere tanto dal tipo di liquidi contenuti, tanto dal contesto d'impiego.

I bicchieri e il boccale in ceramica grossolana da cucina si inseriscono perfettamente nei due grandi gruppi dimensionali e quello che maggiormente spicca è che la tazza⁷⁷ abbia una capacità nettamente superiore a quella dei bicchieri, infatti se i bicchieri hanno una capacità di circa 0,4 litri, la tazza ha una capacità quasi doppia rispetto a questi contenitori. Come nel VI B1 forse anche nella fase più recente del Bronzo Antico I l'uso dei boccali aveva un valore particolare ed è probabile che la quantità superiore di liquidi contenuto dipendesse da chi la usava. La presenza di classi di produzione differenti indica che c'era la possibilità di scegliere tra due tipologie ben distinte di set: quello composto da ceramica fine tornita e quello grossolano che venivano impiegati in occasioni d'uso e contesti differenti, ma allo stesso tempo si nota come anche all'interno della stessa classe di produzione i vasi fossero suddivisibili nei due gruppi dimensionali (0,2-0,4 litri e 0,5-0,8 litri), dato questo che amplia ulteriormente la problematica relativa alla funzione reale per cui tali vasi erano stati "pensati". Infatti, supponendo che i vasi torniti fossero usati solo per occasioni d'uso speciali di carattere non strettamente domestico o quotidiano, è necessario dunque chiarire perché esistano due distinte classi dimensionali per recipienti destinati ad uno stesso scopo, quello cioè del consumo dei liquidi. Si potrebbe ipotizzare che la differenza volumetrica tra i contenitori in ceramica tornita fine e in particolar modo tra le coppette globulari e i calici da un lato e le coppette emisferiche dall'altro dipendesse direttamente dal tipo di bevanda contenuta o da la chi consumava, pensando in questo caso specifico ad una distinzione di genere secondo la quale gli individui di sesso maschile potevano servirsi delle coppette più grandi emisferiche mentre le donne di quelle più piccole dal profilo globulare. Allo stesso modo si osserva, anche se i dati sono estremamente limitati, una differenza tra le capacità dei bicchieri (solo tre bicchieri) e quella del boccale, che pur essendo tutti prodotti in ceramica grossolana e fatti a mano presentano spiccate variazioni volumetriche, potendo i bicchieri contenere la metà del liquido che poteva essere versato nella tazza. Se dunque, come detto in precedenza, i vasi in ceramica rosso-nera e in ceramica grossolana da cucina sono culturalmente legati ad una sfera più domestica e quotidiana d'uso, anche in questo caso la differenza non deve essere ricercata tanto nell'occasionalità d'impiego, quanto piuttosto deve dipendere da altri fattori, come ad esempio l'individuo che la usava o il motivo per cui veniva impiegata. Anche nei contesti del VI B1 (fase tarda) sono state rinvenute delle tazze/boccali in ceramica rosso-nera e la loro localizzazione all'interno dell'edificio costruito interamente in mattoni crudi suggeriva che il loro impiego fosse limitato ad occasioni d'uso particolari, per questo si potrebbe pensare che i boccali avessero mantenuto anche durante la fase del VI B2 certo grado di importanza e che esse erano usate se non fuori da contesti domestici, dal momento che per quelle occasioni era impiegato un altro set, erano forse un simbolo di "potere" all'interno della famiglia stessa.

Il repertorio del periodo VI B2 è arricchito ulteriormente dalla reintroduzione nella produzione ceramica di bottiglie con beccuccio e collo ristretto, presenti nella fase del palazzo (periodo VI A), ma completamente assenti in quella del VI B1 con l'occupazione di tipo pastorale.

Le bottiglie, usate espressamente come contenitori per liquidi, sono prodotte al tornio in ceramica finissima o con inclusi minerali e il loro volume è compreso tra 0,3 e 1,2 litri. Le bottiglie rappresentano una piccola componente nell'intero repertorio del VI B2 (3,2%) e la loro limitata capacità volumetrica potrebbe indicare che fossero impiegate per il servizio e il

⁷⁷ Dai contesti del VI B2 proviene solo una tazza ricostruibile per questo non è stata considerata nelle classi funzionali; lo stesso vale per i bicchieri.

consumi di beni. Le bottiglie sono localizzate in tre ambienti principali: A166, A170-A175 e A472 (fig. 78) di cui A170 e A175 fanno parte dello stesso “complesso abitativo”. Ciò denota che pur essendo presenti i bicchieri in determinati ambienti non necessariamente erano presenti le bottiglie e dunque il loro uso doveva essere poco diffuso o avere un particolare significato forse anche legato al tipo di liquidi conservato al loro interno. Le analisi metriche infatti mettono in evidenza come alcune bottiglie fossero molto piccole (0,3 litri) e forse piuttosto che contenere una bevanda, potessero invece essere impiegate per conservare sostanza più preziose il cui consumo era ridotto. La presenza del beccuccio fa supporre infatti che si poneva particolare attenzione al non disperdere il liquido.

Le bottiglie (recipienti contraddistinti da imboccatura stretta) dotate di beccuccio, sono funzionalmente connesse con la conservazione e/o il servizio di liquidi, sono vasi di piccole dimensioni, in ceramica fine tornita figulina. Si possono riconoscere diverse tipologie di bottiglie per varietà di profilo, ma le caratteristiche tecniche e la presenza del beccuccio rimandano ad un'unica classe funzionale, quella del servizio e consumo di liquidi.

Interpretazione dei Dati

La classe funzionale legata al consumo e al servizio rappresenta un elemento di stretto e forte raccordo rispetto alle produzioni tornite della fase del palazzo, infatti tornano ad essere presenti bottiglie con beccuccio e aumenta in modo considerevole la produzione di coppette e calici in ceramica fine tornita non presenti invece nei contesti del VI B1. Si deve qui tenere presente l'assoluta preponderanza di produzioni Plain Simple tornite per la realizzazione di vasi per i liquidi (per bere e per versare). Se si considera che le produzioni in ceramica rossa-nera e da cucina siano impiegate in ambito domestico per uso quotidiano, si potrebbe supporre che solitamente venissero impiegate le ciotole riferibili a queste classi di produzione per bere, mentre la produzione tornita fine doveva essere impiegata per occasioni speciali (feste, rituali?). La distribuzione della ceramica fine e quella più grossolana è identica, entrambe le classi di produzione si trovano infatti all'interno degli stessi ambienti e sono spesso in attestate anche in vani definibili come magazzini.

Non è possibile dunque distinguere delle aree d'impiego differenziate e quindi si deve supporre che se non vi erano distinzioni spaziali per l'uso di tali vasi, necessariamente le differenze legate all'uso dovevano essere di tipo “temporale”, ossia un set era destinato ad un uso quotidiano e casalingo e uno invece era adoperato occasionalmente.

La grande varietà di vasi per il consumo di liquidi è indicativa del fatto che ci fosse possibilità di scegliere il tipo di recipiente che si poteva impiegare per svolgere determinate azioni e di conseguenza la presenza di più alternative implica che vi fossero o differenti occasioni d'uso o che la selezione avveniva in base al tipo di bevanda da consumare.

All'interno del repertorio di vasi per il consumo di liquidi si sono osservate inoltre differenze dimensionali anche all'interno della stessa classe morfologica, come ad esempio nel caso delle coppette che possono essere suddivise in due grandi gruppi, uno con capacità volumetriche comprese tra 0,2 e 0,4 litri e una leggermente più grande, tra 0,5 e 0,8 litri. Anche in questo caso si aprono diversi scenari interpretativi, tali differenze infatti potrebbero essere ascritte sia al consumo di bevande differenti, sia ad eventuali differenze legate al sesso, oppure la differenza potrebbe essere rintracciata nelle modalità di consumo delle bevande: le coppette e calici più piccoli potrebbero essere stati impiegati per un consumo di tipo individuale, mentre le coppette più capienti potrebbero essere state destinate a pasti in comune. L'assenza di colini nei beccucci delle bottiglie suggerisce che le bevande fossero

liquide abbastanza e non ci fosse bisogno di filtrare il liquidi che poteva dunque essere servito senza ulteriori accorgimenti⁷⁸.

Quello che emerge soprattutto è la grane varietà di ceramica destinata al consumo e al servizio di bevande e liquidi in generale; la reintroduzione nel repertorio di bottiglie e vasi in ceramica fine come coppe e calici sottolinea come i momenti e le azioni connesse a questi vasi fossero importanti e centrali nella vita del villaggio come se il consumo di liquidi avesse in questa fase un forte valore simbolico tale da spingere gli artigiani a produrre un set variegato e articolato al fine di dare maggiore risalto e legittimare l'importanza di questi atti, in cui certamente la rilevanza dell'occasione (rito? Festa?) era al contempo rimarcata e ratificata dall'impiego di particolari bevande.



Figura 85: Vasi per bere e per versare provenienti dai contesti abitativi del villaggio di Arslantepe (materiale della Missione Archeologica in Anatolia Orientale) e recipienti per il consumo della birra sumeri (Dayaghi-Mendles 2000, fig.23; 27).

L'uso di bottiglie senza filtri o colini sottolinea come le bevande dovessero essere particolarmente liquide e prive di componenti pastose che altrimenti ne avrebbero impedito il versamento⁷⁹. La presenza di bottiglie con il collo stretto favorisce inoltre il mantenimento di una temperatura molto fresca all'interno del contenitore evitando l'eventuale evaporazione del liquido.

⁷⁸ La presenza di beccucci con colino o filtro è spesso associata, in particolar modo nella bassa Mesopotamia ancora al consumo di birra, prodotte con orzo fermentato (EYER 1968; DAYAGI-MENDELS 2000), le bottiglie di Arslantepe non presentano questi accorgimenti tecnici ed è quindi possibile che o si consumasse una bevanda a base di cereali precedentemente filtrata oppure vino, anche se la quantità di acini rinvenuti nei contesti del villaggio è molto limitata, ciò non esclude che il vino potesse essere prodotto fuori da Arslantepe e arrivare successivamente ad Arslantepe. La necessità di usare delle stecche forate (specie di cannuce) per prelevare il liquido, come evidente dalle immagini (fig.54 b-c) sottolinea come le bevande a base di orzo sumeriche fossero particolarmente dense mentre ad Arslantepe non vi sono tracce di questo tipo di strumenti. Nel registro inferiore del sigillo rappresentato nella fig. 54 b si nota come fosse usata una bottiglia con beccuccio da cui veniva versato un liquido che non necessitava di ulteriori strumenti per essere consumato e sembra che il liquido fosse versato direttamente in una ciotola o coppetta. Esistevano dunque anche in ambito sumerico diverse bevande e diversi modi di consumarle.

⁷⁹ Ancora oggi si usa consumare birra non filtrata con cannuce, come dimostrato dall'analisi etnografica proposta da Dietler (DIETLER 1998) presso la tribù degli Enga, i quali sono soliti consumare questa bevanda pastosa da un unico recipiente tramite cannuce.

Immagazzinamento

Diversamente da quanto osservato per il VI B1, durante la fase recente del Bronzo Antico I non sono stati trovati vasi per l'immagazzinamento di grandi dimensioni (pithoi)⁸⁰. Le olle più grandi riferibili al periodo VI B2 sono prodotte in ceramica rosso-nera, hanno l'imboccatura ampia, ma rientrano in una classe di medie dimensioni e la loro capacità è di molto inferiore rispetto ai grandi pithos sia del VI A, sia del VI B1. L'assenza di grandi contenitori per immagazzinare i beni alimentari come ad esempio i proventi del raccolto (cereali) non deve tuttavia stupire dal momento che ogni abitazione era provvista di strutture come silos o altre installazioni atte ad accogliere i prodotti agricoli. L'incendio che causò la definitiva fine del villaggio ha inoltre permesso di constatare che una grande quantità di cereali era posta a seccare sui tetti delle case confermando che la maggior parte dei cereali presenti ad Arslantepe non era manipolata e forse veniva conservato in sacchi⁸¹, più facili da maneggiare e spostare. Ogni singolo complesso abitativo poteva soddisfare in modo autonomo le proprie esigenze e non essendoci potere centrale non era necessario immagazzinare in un unico luogo una grande quantità di cibo per consentire una corretta redistribuzione dei beni. In generale dunque si può sostenere che rispetto al VI A e ai pithos del VI B1, si assiste ad un progressivo ridimensionamento delle dimensioni olle per la conservazione delle derrate alimentari e dei prodotti agricoli manipolati. La maggior parte delle olle erano prodotte in Plain Simple e spesso rifinite al tornio, ma una parte di esse era prodotta in ceramica rosso-nera e in questi casi si tratta quasi sempre di olle con imboccatura ampia e collo corto. Osservando le dimensioni e le caratteristiche morfologiche delle olle è possibile stabilire dei collegamenti tra forma (considerando in questo caso anche la presenza o assenza di elementi aggiunti come beccucci) e funzione specifica del vaso per conservare diversi beni (aridi, semiliquidi o liquidi) per periodi variabili (immagazzinamento a breve, medio o lungo termine). Tuttavia le olle potevano essere usate spesso per diverse funzioni indipendentemente dal loro profilo e dalla loro decorazione (con ingabbiatura rossa o raramente dipinta) o dai motivi (ingobbio semplice o complesso).

Analisi Metriche

Si distinguono in primo luogo le produzioni tornite da quelle fatte a mano.

Come si può evincere dal grafico 35 la maggior parte delle olle presenta capacità da limitate, a medie comprese tra 0,15 e 21,5 litri, mentre sono del tutto assenti olle con capacità variabile tra 22 e 30 litri, tra 32 e 40 litri e tra 40 e 45 litri. Le olla con capacità superiori ai 45 litri sono rare e poco attestate (11,7% dell'intero repertorio da conservazione ricostruibile). La relativa scarsità di olle di grandi dimensioni e di pithoi, come detto in precedenza, potrebbe dipendere dalla struttura organizzativa interne delle unità domestiche che erano fornite di installazioni alternative ai grandi vasi per la conservazione delle derrate alimentari. La preponderanza inoltre di olle in *Plain Simple* piuttosto che in ceramica grossolana da cucina o rosso-nera, potrebbe dipendere dal fatto che le olle potessero essere impiegate anche per il servizio o che avevano una certa visibilità.

⁸⁰ L'assenza di pithos rappresenta anche una grande differenza anche rispetto al repertorio dei VI A, fase durante la quale erano presenti numerosi recipienti di grandi dimensioni ed erano facilmente distinguibili quelli destinati alla conservazione di liquidi e quelli invece preposti all'immagazzinamento di solido. (FRANGIPANE 1983; D'ANNA 2010: 173; PICCIONE 2010: 232). Nonostante nel VI B2 ripresero alcune produzioni tornite in ceramica Plain Simple, la mancanza dei pithos è un dato certamente importante per la comprensione dell'organizzazione domestica e per le modalità di conservazione e consumo del cibo.

⁸¹ Anche durante il VI A è documentata, attraverso l'analisi delle *cretulae* (Laurito 2007: 390-394), l'uso di sacchi per conservare i cereali.

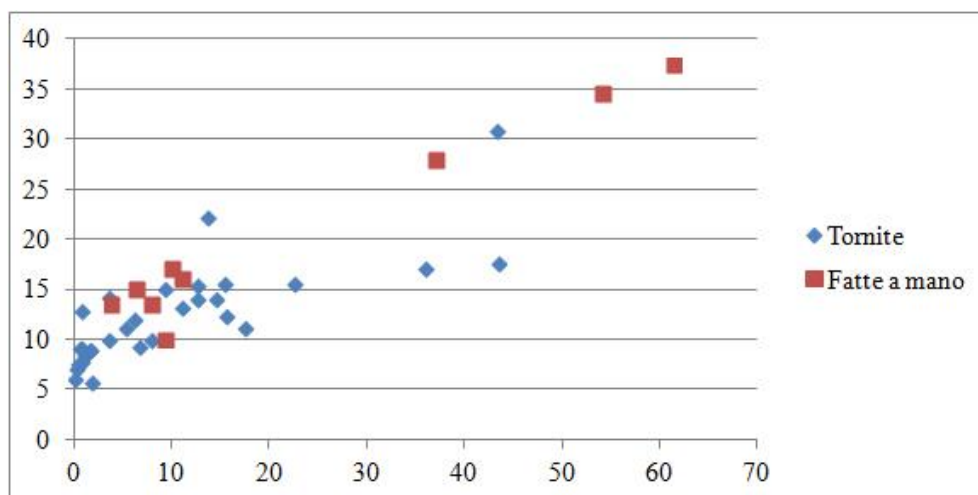


Grafico 34: Rapporto dimensionale tra le classi di produzione tornite e quelle fatte a mano (rosso-nera e in ceramica da cucina) delle olle di medie dimensioni del villaggio del VI B2 ad Arslantepe.

E' inoltre notevole la differenza in termini di capacità tra le olle fatte a mano in ceramica rosso-nera e in ceramica grossolana da cucina, queste ultima infatti sono più grandi e hanno una capacità nettamente superiore a quella delle olle in ceramica rosso-nera, anche se la capacità totale è all'incirca equiparata dal momento che le olle in ceramica da cucina sono inferiori numericamente rispetto a quelle rosso-nera.

	n. olle	Volume totale (ca.)
Olle ceramica Rosso/Nera	8 (23%)	121,82
Olle in ceramica Kitchen Ware	3 (8,2%)	122,14

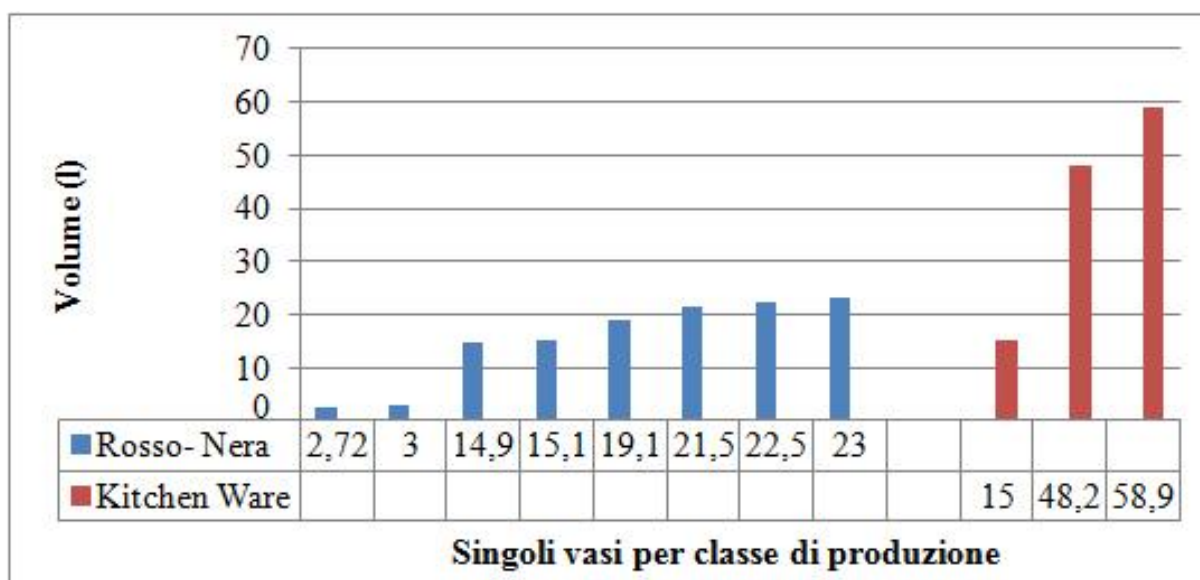


Grafico 35: Capacità delle olle fatte a mano in ceramica rosso-nera (blu) e in ceramica da cucina (rosso).

Confrontando le produzioni fatte a mano emerge come, anche se il rapporto a livello quantitativo tra i vasi, sia squilibrato, a livello di capacità complessiva si arriva ad avere una equiparazione molto forte. Le olle in ceramica rosso-nera rientrano prevalentemente in un intervallo volumetrico di piccole-medie (2-3 litri) o medio grandi dimensioni (14-23 litri), mentre le olle con impasti in *Kitchen Ware* rientrano nelle classi medie e grandi. In nessun caso sono presenti sulle olle fatte a mano con tracce da fuoco e in molti casi in fase di scavo sono stati trovati resti carbonizzati di cereali al loro interno, ciò, se associato alle caratteristiche

morfologiche di tali vasi (imboccatura larga e base piatta) suggerisce che queste olle fossero impiegate per la conservazione di aridi⁸².

Tra le olle tornite (spesso con decorazione a ingobbio risparmiato) quelle con capacità maggiore (grafico 35) sono le olle con imboccatura larga e collo distinto corto, che possono arrivare anche a contenere 59 litri di derrate; il diametro di apertura di queste olle (tra 20 e 32 cm) permette di accedere facilmente al contenuto⁸³. Considerando il rapporto tra diametro di apertura e volume si distinguono un gruppo di olle di piccolo-medie dimensioni (0,2-12 litri con diametri compresi tra 5 e 15 cm) e un gruppo di olle di grandi dimensioni (45-60 litri con diametri variabili tra 20-35 cm).

Il terzo gruppo di olle qui prese in considerazione ha il collo alto e distinto e oltre ad essere le più rappresentate nell'intero repertorio ceramico del VI B2, esse hanno capacità relativamente minori (grafico 38) sia rispetto alle olle con imboccatura larga, sia alle olle fatte a mano, le capacità oscillano tra le dimensioni piccole e medio piccole (0,25-22 litri con diametro d'apertura che oscilla tra 5 e 15 cm anche con volumi superiori ai 18 litri).

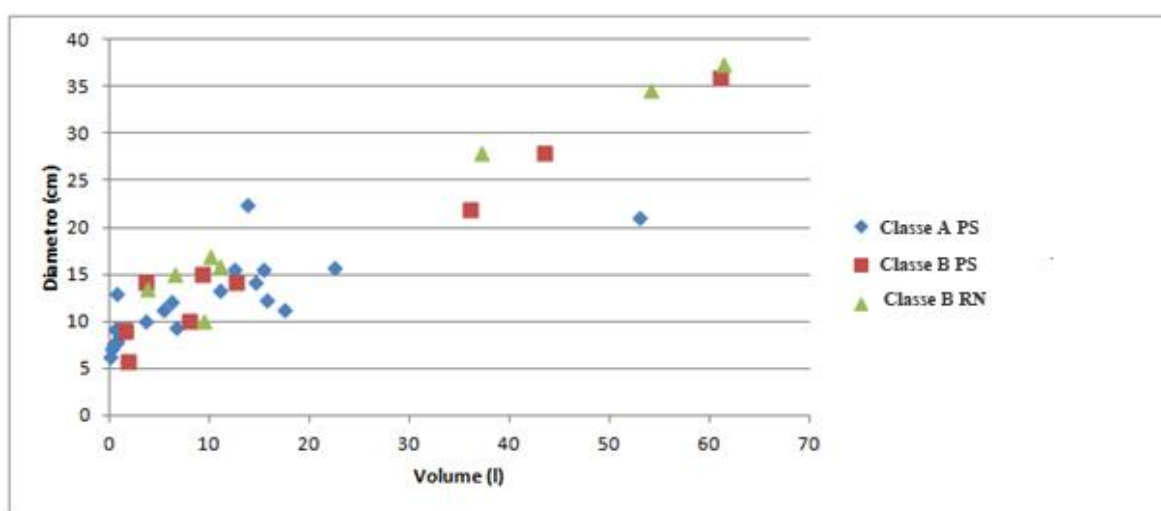


Grafico 36: Rapporto capacità (l) e diametro di apertura tra le diverse tipologie di olle del VI B2.

Il repertorio delle forme chiuse è caratterizzato anche dalla presenza di olle con beccuccio a cui potrebbero aggiungersi anche le bottiglie, precedentemente analizzate come strumenti funzionalmente connessi al servizio di liquidi.

Come per le bottiglie non c'è dubbio che anche le olle con beccuccio servissero per contenere liquidi. Le dimensioni di questi contenitori da conservazione per liquidi è strettamente concentrata in un intervallo volumetrico definito, che va da 1,7 ad un massimo di 5,1 litri e se rapportate alle bottiglie si nota come queste possano contenere fino a cinque o sei volte più liquidi delle bottiglie. La grande differenza volumetrica (grafico 37) è indice di una diversa modalità di uso e impiego delle bottiglie rispetto alle olle, infatti mentre le olle, che hanno capacità maggiori, dovevano essere impiegate per la conservazione di liquidi, le bottiglie, con capacità contenute essendo più leggere e facili da spostare erano più adatta ad un ambito di servizio o al massimo potevano essere impiegate per un tipo di conservazione di breve durata.

Il numero delle bottiglie sommato a quello delle olle con beccuccio è nettamente inferiore rispetto alle altre forme chiuse destinate all'immagazzinamento, questo potrebbe indicare che la conservazione dei liquidi era limitata durante questo periodo, inoltre le bottiglie erano

⁸² All'intero di alcune olle in ceramica rosso- nera provenienti dalla tomba reale con profili molto simili a quelli delle olle del VI B2, sono stati portati alla luce resti di legumi carbonizzati, anche questo dato potrebbe in parte confermare l'ambito funzionale di questi vasi, quello cioè della conservazione di beni aridi.

⁸³ Smith 1985: 262

prodotte spesso in ceramica figulina, ciò fa supporre che i liquidi fossero contenuti anche nelle olle della classe A.

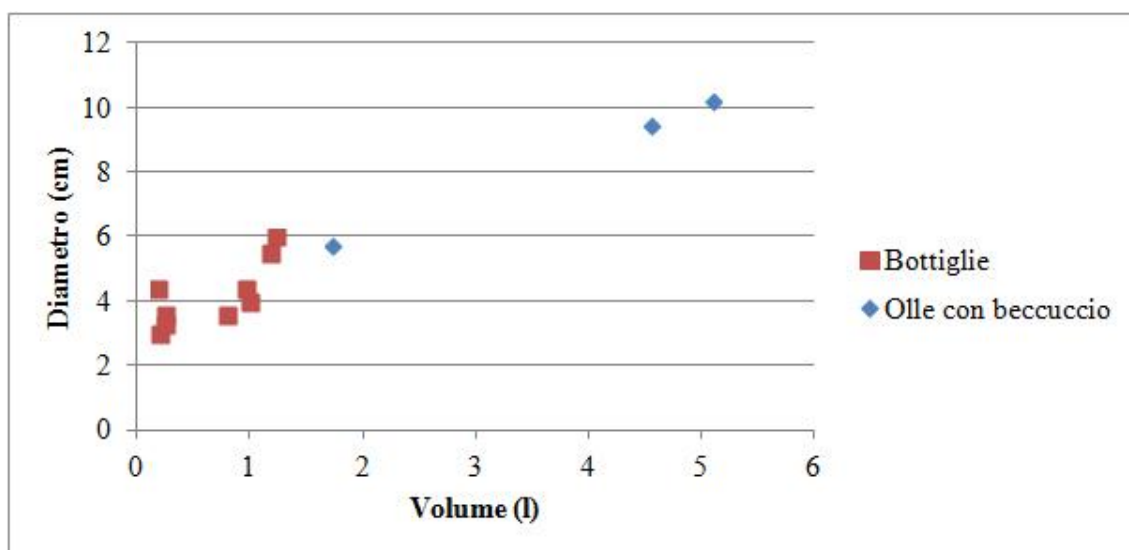


Grafico 37: Rapporto volume/diametro delle olle con beccuccio e delle bottiglie del repertorio ceramico del VI B2

Considerando la distribuzione delle olle nel villaggio del VI B2, si nota come vi sia una disparità evidente tra le varie analizzate. Emerge infatti come le olle con collo alto siano la forma più comune e più attestata, questo tipo di olle è legato a una conservazione di beni più probabilmente liquidi. L'abbondanza di tali vasi rispetto a quelli per la conservazione (a breve o lunga durata) di solidi sottolinea che si aveva una scarsa necessità di conservare in vaso beni alimentari, poiché le abitazioni erano provviste di installazioni per l'immagazzinamento dei prodotti agricoli che all'occorrenza potevano anche essere conservati in sacchi⁸⁴.

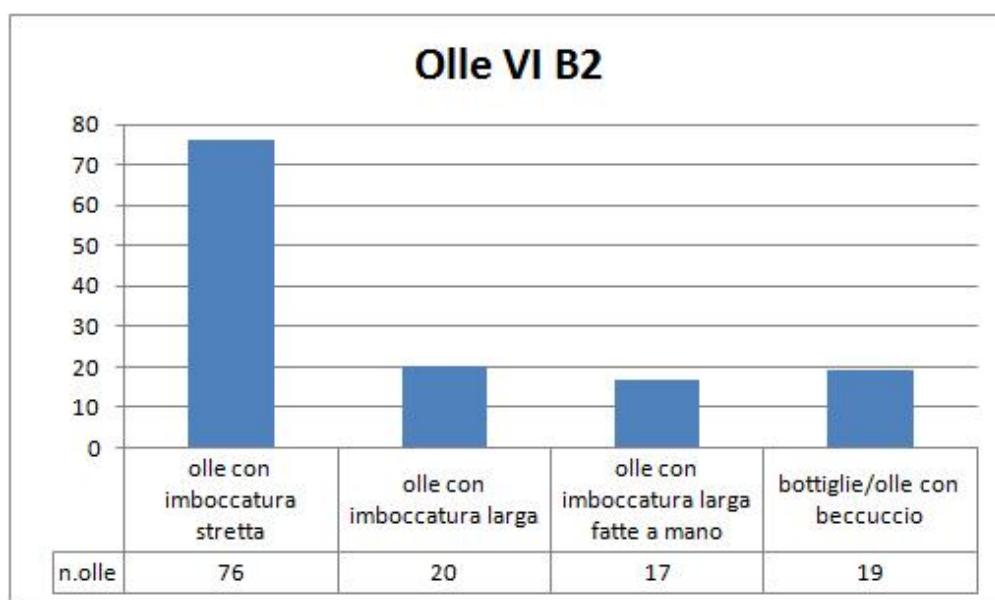


Grafico 38: Quantità delle forme chiuse per immagazzinamento ad Arslantepe

⁸⁴ Nel villaggio del VI B2 si trovano in molti casi mucchi di cereali ad esempio localizzati nei pressi dei forni, ciò farebbe pensare che questi erano conservati all'interno di contenitori prodotti con materiali deperibili, che una volta distrutti, hanno lasciato come unica traccia della loro presenza, il loro contenuto.

Se paragoniamo anche le capacità totali⁸⁵ delle olle da stoccaggio emergono altri due elementi di particolare interesse: il volume totale delle olle con collo alto (classe A), destinate alla conservazione di semiliquidi o liquidi, infatti è superiore sia rispetto a quello delle bottiglie, sia di quello delle olle tornite con imboccatura larga e collo corto. Come detto in precedenza la motivazione di tale disparità potrebbe spiegarsi con la presenza di strumenti alternativi per la conservazione di cereali e altri prodotti secchi (cereali o legumi).

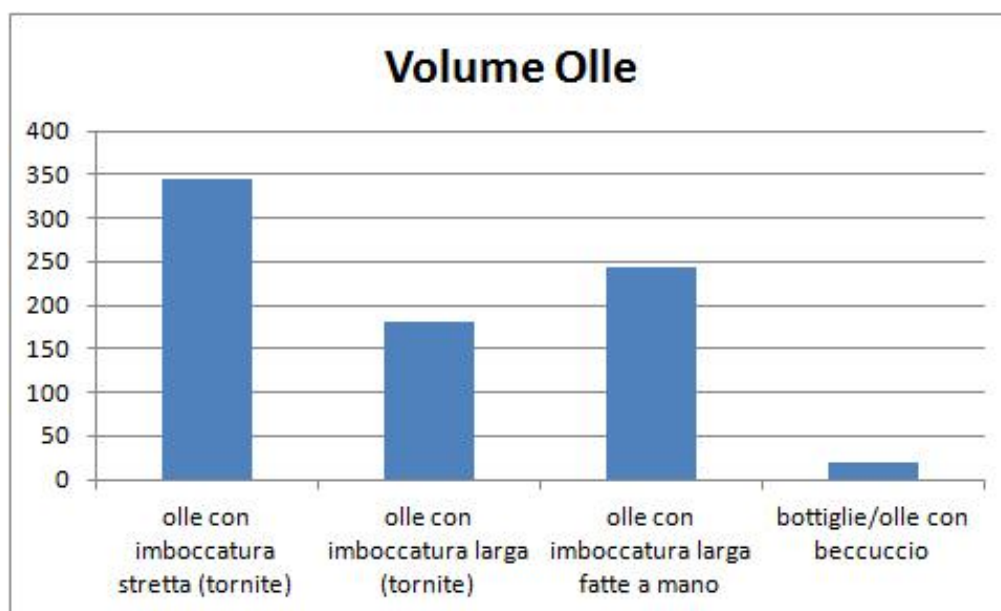


Grafico 39: Volumi totali delle olle con caratteristiche morfologiche e funzionali differenziate: olle con imboccatura stretta per la conservazione di semiliquidi; olle con imboccatura larga e collo per conservazione di solidi o semiliquidi; olle fatte a mano con imboccatura larga per immagazzinamento di solidi e bottiglie ed olle con beccuccio per i liquidi.

La disparità di capacità e dimensioni osservate e analizzate tra le olle suggerisce inoltre che le attività legate all'immagazzinamento erano varie e che si basavano sull'uso contemporaneo di più strumenti e installazioni. I beni conservati erano di varia natura e le dimensioni spesso ridotte dei contenitori rimandano ad un tipo di conservazione di media durata. La conservazione di lunga durata implicherebbe la presenza di contenitori di grandi dimensioni distribuiti in modo omogeneo in ogni complesso abitativo, invece la presenza di pithos è poco documentata e le grandi olle sono piuttosto rare. La presenza dei silos permetteva la conservazione (forse di durata annuale o in base ai tempi di semina e raccolta) dei cereali e dei legumi. Le installazioni stesse suggeriscono un tipo di organizzazione incentrata sul nucleo familiare con forte organizzazione interna in cui le attività erano ripartite in modo razionale e la presenza di un set ceramico destinato ad un tipo di conservazione di dimensioni non eccessive ma che rientrano in una categoria di media grandezza riflette che il repertorio era plasmato e ad uso e consumo delle necessità del nucleo familiare.

Le forme chiuse destinate all'immagazzinamento di beni alimentari è ben documentata ad Arslantepe e, come visto in precedenza, sono attestate sia le produzioni tornite *Plain Simple* che possono presentare una decorazione ad ingobbio risparmiato semplice o complessa, e raramente dipinta, oppure quelle in ceramica rosso-nera o con impasti in *Kitchen Ware*.

Le differenze morfologiche tra le olle sono varie, ma a livello funzionale si possono distinguere due principali variazioni formali: da un lato infatti si annoverano le olle con imboccatura collo alto (classe A) e dall'altro le olle con imboccatura ampia collo corto (classe B) prodotte entrambe nella classe di produzione *Plain Simple* (al tornio). Tra le olle prodotte a

⁸⁵ Il volume totale è calcolato sulle olle perfettamente ricostruibili riferibili a contesti certi del villaggio di Arslantepe delle fase recente del Bronzo Antico I.

mano rientrano principalmente le olle con imboccatura larga e collo corto, quelle con collo alto imboccatura stretta sono infatti rare (un esemplare).

Interpretazione dei dati

Analizzando il repertorio delle forme chiuse per la conservazione si nota che il volume totale delle olle con collo alto è maggiore rispetto sia alle capacità delle bottiglie sia a quello delle olle con imboccatura larga e collo corto (grafico 41; 42). La presenza abbondante di questi vasi in tutti gli ambienti del villaggio mette in evidenza il fatto che il loro contenuto aveva un valore particolare forse come elemento base della dieta. Il contenuto di tali olle poteva essere tanto un liquido, quanto un alimento semiliquido e la presenza in tutti i vani di tali vasi dimostra come la consumazione di tali prodotti fosse abituale. La maggior parte delle olle con collo alto, rinvenute all'interno delle abitazioni, rientra nella categoria di piccole-medie dimensioni quindi vasi facilmente trasportabili e semplici da maneggiare. Si potrebbe supporre che il contenuto potesse essere prelevato dalle olle con una certa frequenza e che il tipo di conservazione fosse breve. La possibilità di conservare il liquido o semiliquido per un breve tempo potrebbe dipendere da due fattori: dalla limitata capacità di conservazione dell'alimento, il quale veniva appositamente messo in contenitori medio- piccoli perché non c'era necessità di conservarlo per lunghi periodi di tempo, e dalla frequenza d'uso che poteva essere anche giornaliera. un gran numero di olle con collo alto infatti ha capacità limitate comprese tra 0,1 e 6 litri. Queste olle potrebbero essere state impiegate per conservare ad esempio un alimento base della dieta come prodotti derivati dalla lavorazione del latte (yogurt) o derivati dalla fermentazione di cereali.

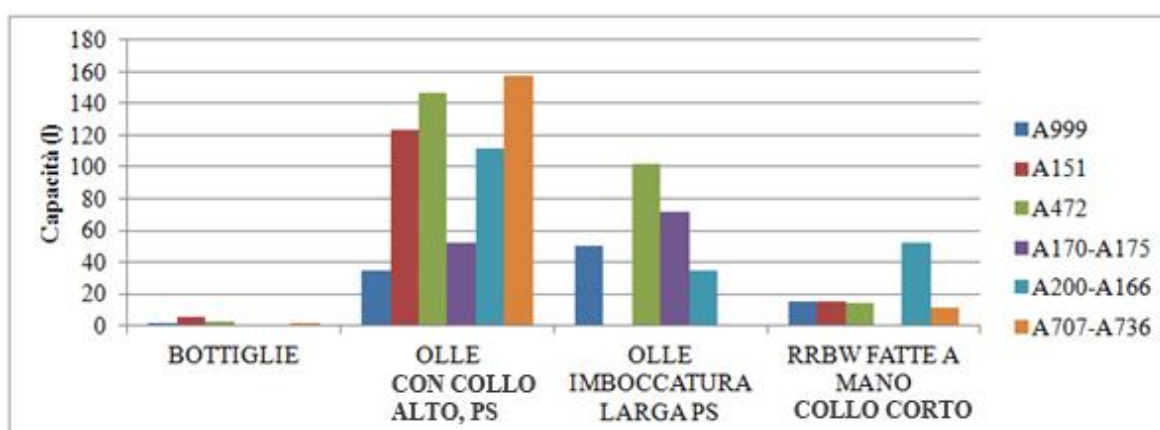


Grafico 40: Capacità totali di olle, olle con beccuccio- bottiglie rinvenute all'interno dei contesti domestici del VI B2.

Considerando le olle con collo stretto (classe A) si nota che esse presentano spesso la decorazione *red slip* segno evidente di una volontà di abbellire i vasi che con ogni probabilità potevano essere usati anche per il servizio.

Dal grafico 42 si evince che le olle con collo stretto (classe A, fig.86) siano le più frequentemente attestate e in diversi ambienti compaiono anche in diverse classi dimensionali.

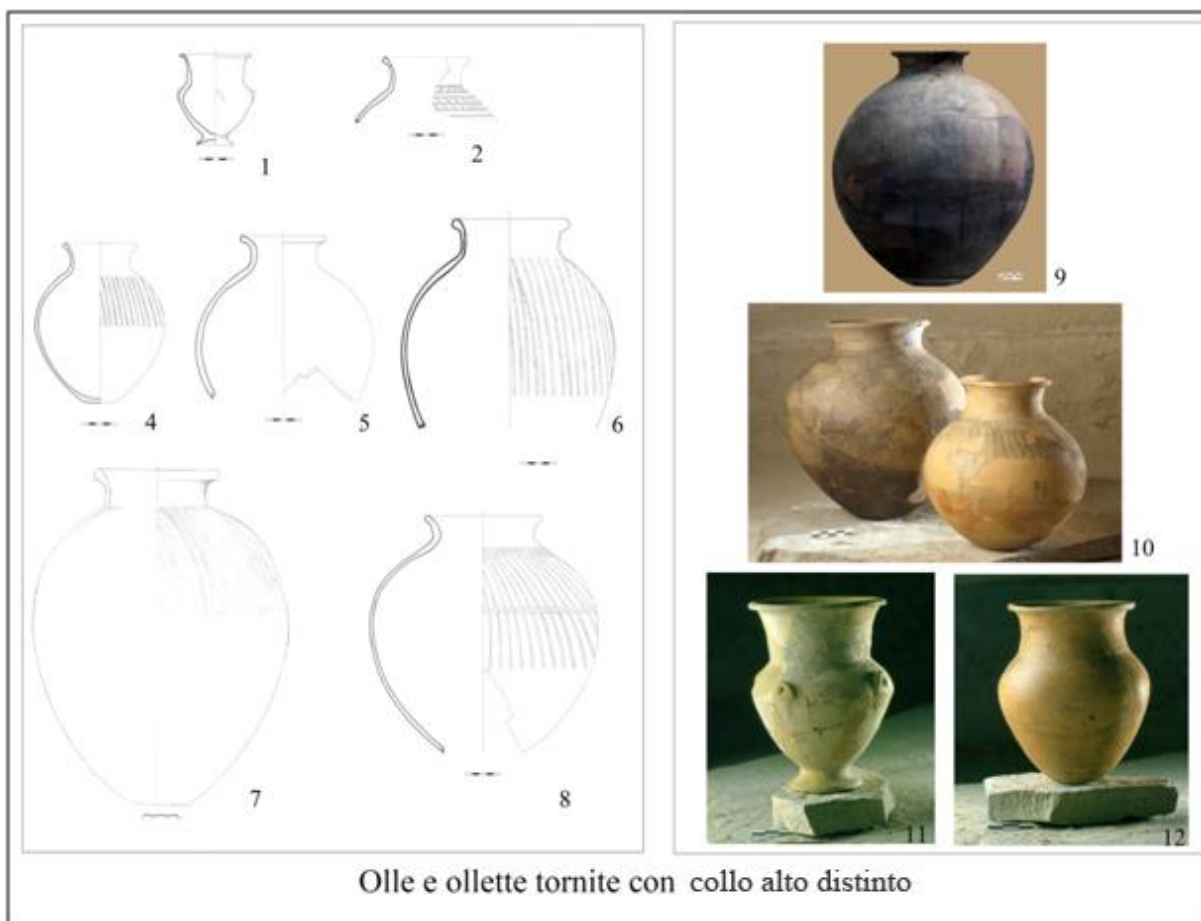


Figura 86: Olle Plain Simple Ware tornite con imboccatura con collo alto distinto della classe funzionale A (3-4-5-6-9-10); della classe E (12); e della classe Ea (1; 11).

La differenza fondamentale tra le olle del VI B2, a livello prettamente funzionale, è legata dunque alla struttura e alla forma dell'imboccatura e alla tipologia del collo: come si può vedere dalla tabella 23 analizzando le possibili azioni che possono essere effettuate con le olle si possono distinguere in modo generale in due gruppi fondamentali: i vasi la cui imboccatura permette di accedere al fondo e di controllare il contenuto (classe B) e i vasi con cui tali azioni non possono essere effettuate (Classe A), tutte le olle però hanno in comune l'assenza di tracce da fuoco. Eccetto le bottiglie sembra che tutti i vasi possano essere coperti e in alcuni casi, come ad esempio per le olle di grandi dimensioni con imboccatura ampia, che potessero anche essere chiuse per meglio consentire la conservazione degli alimenti presenti al loro interno. Le basi sono piatte, fattore fondamentale per la stabilità del vaso, senza necessità di doverlo impiantare nel terreno, come accade invece con le giare con base appuntita. Le capacità delle olle sono molto variabili e l'unica classe funzionale che è presente in tutte le classi dimensionali è quella delle olle con imboccatura collo corto e distinto (A). Le altre tipologie sembrano invece più concentrate in alcune dimensioni, fattore questo che potrebbe dipendere da specifiche necessità o per semplice praticità, basti pensare alle dimensioni delle bottiglie o delle olle con beccuccio le quali, dovendo essere inclinate per servire o per trasferire il contenuto dovevano essere abbastanza leggere per agevolare l'azione del versare.






Cl. Funzionale	Azioni Attuabili (espresse con la "x")										
	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere	Appendere	Sospendere	Appoggiare	Capacità
A PS 				X			X			X	0,1-53 l
B PS 	X	X		X			X			X	0,64- 12 30-61 l
B RN 	X	X		X			X			X	3,5-12 51-54 l
G 				X			X			X	2 l 5-6 l
L PS 				X			X			X	0,2-1 l

Tabella 23: Azioni effettuabili con le olle del repertorio del VI B2 di Arslantepe.

Se si paragonano oltre alle azioni possibili da effettuare, anche le classi dimensionali emerge che a livello quantitativo sono minori, ma hanno capacità superiori a quelle con collo alto e distinto




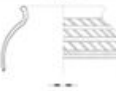




Classi dimensionali		
5-10 litri	10-20 litri	<40 litri
		
		
		
		

Tabella 24: Classi dimensionali e capacità relative delle olle del repertorio del VIB2.

La prima osservazione che può essere fatta relativamente alle capacità di tutte le olle è che manca completamente la classe volumetrica tra i 20 e i 30 litri. Si tratta di una classe di capacità grandi che è legata ad un tipo di conservazione di lunga durata e la sua assenza potrebbe dipendere dalla scarsa necessità di conservare per lunghi periodi beni o derrate alimentari, si sottolinea inoltre come i recipienti di dimensioni superiori ai 40 litri siano poco attestati (5,8% dell'intero repertorio delle olle). In secondo luogo emerge come le olle con collo alto e distinto compaiano in tutte le classi dimensionali attestate ad Arslantepe.

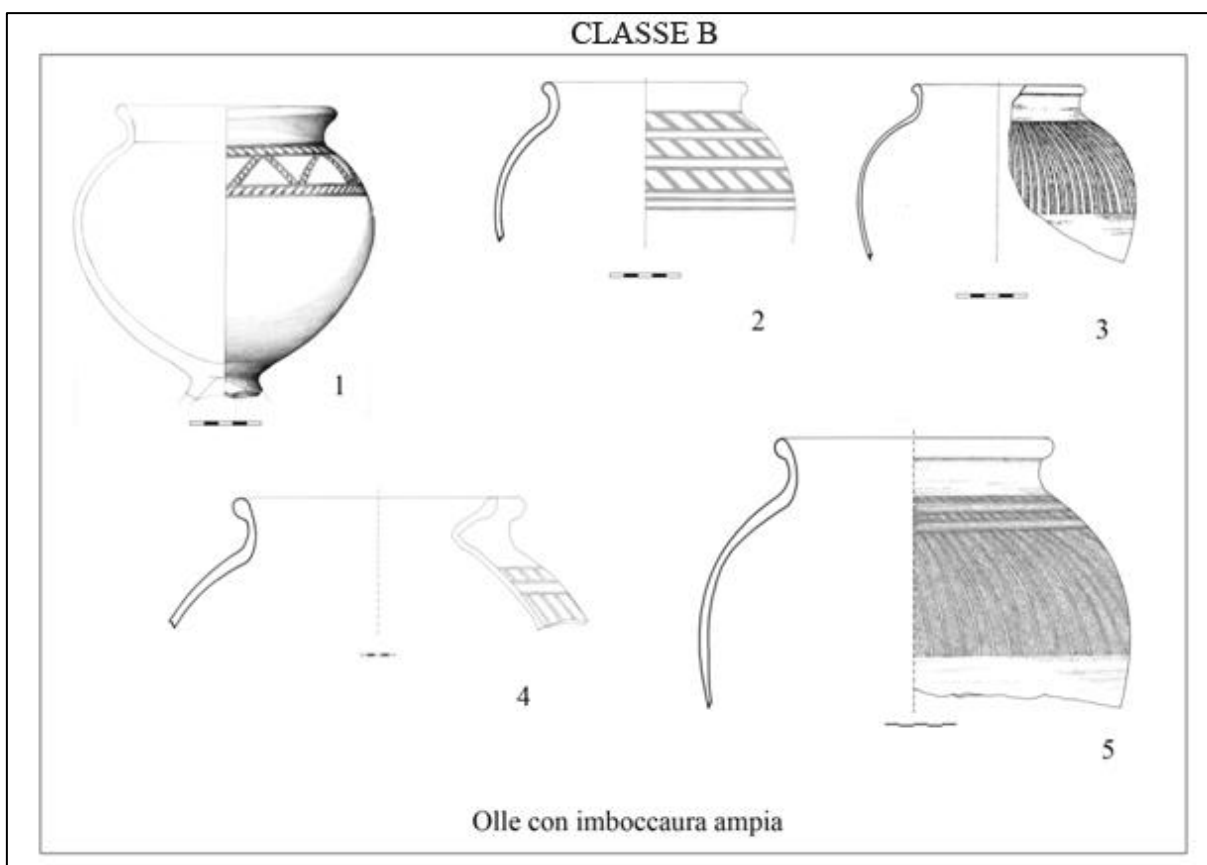


Figura 87: Classe B: olle con collo corto e distinto senza anse o prese.

La relativa scarsità di olle con imboccatura ampia e collo corto, e la l'assenza di contenitori riferibili alla classe B contenitori di grandi dimensioni (10-35 litri) per la conservazione di aridi conferma come l'immagazzinamento di lunga durata di aridi (cereali o legumi), non prevedesse uso di olle, questo è confermato dalla presenza di molte installazioni come silos all'interno delle abitazioni, ed è ipotizzabile che i cereali potessero essere anche conservati in sacchi o cesti dal momento che frequentemente nei pressi dei forni o nei vani magazzino sono stati trovati mucchi di cereali carbonizzati che in origine dovevano essere conservati in appositi contenitori realizzati con materiali deperibili. Alcuni frammenti di olle tornite di grandi dimensioni (deducibile sulla base del confronto dell'ampiezza del diametro) con imboccatura ampia, sono state rinvenute nella maggior parte dei casi all'interno delle strutture domestiche, in particolare dalla ricollocazione di vasi in situ emerge che tutti i frammenti erano localizzati nei pressi dell'ingresso dei vani, come ad esempio avviene negli ambienti A167, A472 e A151. Diversi studi etnografici⁸⁶ hanno dimostrato che abitualmente nei pressi dell'ingresso si possono trovano grandi giare con imboccatura ampia all'interno delle quali viene conservata acqua impiegata per le diverse necessità casalinghe, tali confronti potrebbero rinforzare l'ipotesi seconda la quale anche le grandi olle di Arslantepe potessero contenere liquidi (acqua) utili allo svolgimento delle diverse attività domestiche e al consumo quotidiano⁸⁷.

⁸⁶ LONGACRE 1991; LONGACRE, SKIBO 1994; YAKAR 2000; NICHOLAS 2001.

⁸⁷ Non fanno parte del repertorio del VI B2 forme chiuse associabili ad attingitoi e le bottiglie non presentano anse o prese utili per sostenere il vaso per prelevare liquidi, tuttavia sono presenti ciotole in ceramica rosso nera o da cucina con anse che potevano essere impiegate per estrarre i liquidi dalle olle di grandi dimensioni.





	Funzioni Attuabili																		
Cl. Funzionale	Lunga Conservazione			Breve Conservazione			Cottura			Preparazione			Consumo			Trasferimento /Servizio			Capacità
A PS 	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	0,1-53 l
		X			X	X											X	X	
B PS 	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	0,64- 12 30-61 l
	X	X	X	X	X											X	X		
B RN 	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	3,5-12 51-54 l
	X	X		X	X											X	X		
G 	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	2 l 5-6 l
						X												X	

Tabella 25: Funzioni ipotizzabili per le olle del VI B2: conservazione (lunga e breve) e trasferimento.

Le classi funzionali per le olle del VI B2 sono limitate a due principali ambiti: quello della conservazione (a lunga e breve durata) e quello del trasferimento. In entrambi i casi le diverse attività di destinazione sono strettamente legate alle capacità dei vasi; le tipologie funzionali sono distinguibili in due grandi gruppi sulla base della conformazione del profilo e dell'imboccatura. I vasi con imboccatura collo alto e distinto di piccole dimensioni rientrano nella categoria funzionalmente connessa alla conservazione di breve durata sia di liquidi sia di semiliquidi ed eventualmente possono anche essere impiegati per il trasferimento e per il servizio degli stessi tipi di sostanze viste la scarsa capacità volumetrica e dunque il loro peso limitato che permette una semplice maneggevolezza e trasportabilità dei vasi. Gli stessi vasi nelle classi volumetriche maggiori (dai 20 ai 40 litri) sembrano invece più legati ad una conservazione di lunga durata, ma non sembra potessero essere destinati al servizio diretto a causa del peso e della grandezza del vaso. Tuttavia questi vasi di grandi dimensioni con collo alto e in *Plain Simple Ware* con decorazione *red slip* sono rari rispetto alle classi dimensionali comprese tra 0,2 e 5 litri (3%).

Le olle con imboccatura ampia invece sono inferiori alle olle con imboccatura ristretta, rientrano in questa classe funzionale sia le olle tornite *Plain Simple*, sia quelle fatte a mano in ceramica rosso-nera e da cucina. Le classi dimensionali attestate sono limitate ad alcuni intervalli volumetrici e, mentre le olle *Plain Simple* sono attestate in tutti gli ambienti, quelle in ceramica rosso-nera e da cucina, sono scarse e totalmente assenti in alcune strutture domestiche.

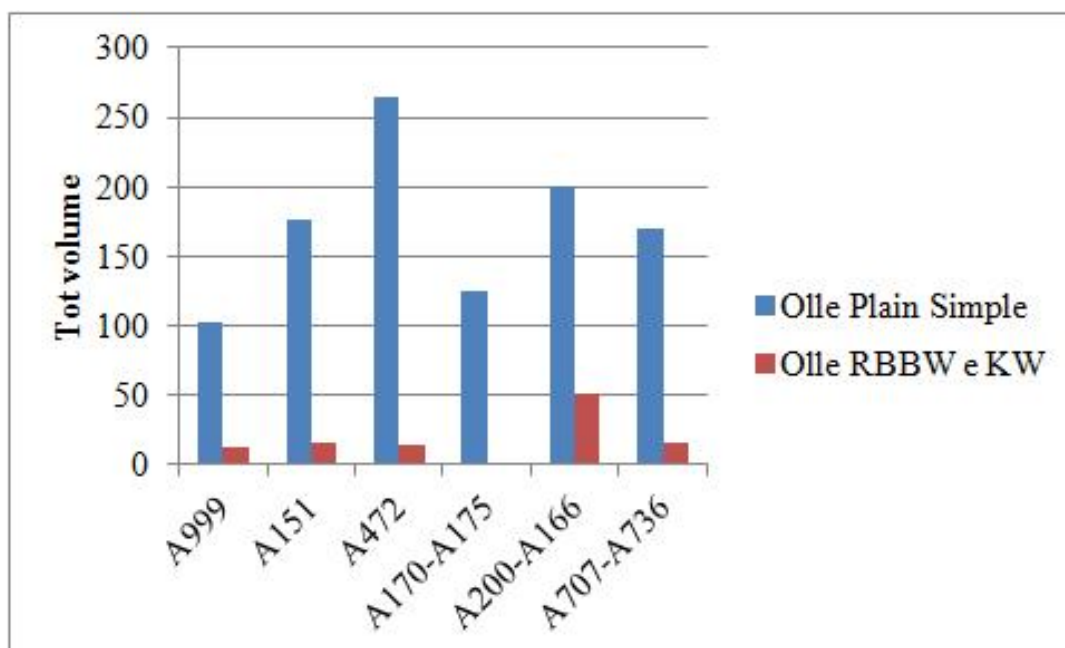


Grafico 41: Distribuzione della ceramica Plain Simple e delle produzioni fatte a mano (RRBW e KW) nei diversi contesti del villaggio del VI B2 e capacità totali delle olle in essi presenti.

Le olle erano localizzate quasi esclusivamente all'interno dei vani con focolari o all'interno degli spazi interpretabili come magazzini (come ad esempio A736). Nonostante le differenze volumetriche osservate, la quantità di olle presenti all'interno delle strutture domestiche è molto alta e questo indica che in ogni complesso abitativo del villaggio fosse regolarmente praticato l'immagazzinamento di diversi prodotti e che il processo di stoccaggio fosse gestito in maniera autonoma da ogni singolo nucleo familiare che occupava le abitazioni. Gli alimenti aridi come cereali e legumi o vari prodotti agricoli potevano essere conservati nelle olle stesse per brevi periodi di tempo, ma la conservazione a lunga durata era effettuata nelle installazioni fisse come i silos, presenti in ogni complesso. La presenza di differenti modalità di conservazione (in vasi o in apposite installazioni) rende evidente come la necessità di stoccare beni alimentari fosse centrale nella vita del villaggio sedentario del VI B2.

Cottura e Preparazione

I vasi usati per la cottura dei cibi, tutti fabbricati in ceramica grossolana⁸⁸ monocroma e fatti a mano, sono presenti in alte percentuali nel villaggio del VI B2 (grafico 42). Le caratteristiche principali delle pentole riferibili a questa fase sono: la forma piuttosto ampia con imboccatura larga, il profilo semplice senza carenature o cambiamenti di direzione⁸⁹, che può essere più allungato o più schiacciato, e la base leggermente convessa o piatta⁹⁰. Eccetto queste caratteristiche generali comuni a tutte le pentole, le uniche differenze degne di nota, oltre alla variabilità dimensionale, sono legata alla presenza o assenza di elementi da presa, quasi esclusivamente rappresentati da piccole prese triangolari poste sull'orlo dei vasi. La caratteristica certamente più importante per distinguere una pentola da un'olla, oltre alle caratteristiche morfologiche e all'uso di impasti grossolani, dipende dalla presenza di una

⁸⁸ Gli impasti usati per la fabbricazione di queste pentole sono porosi e presentano inclusi sia minerali (in alcuni casi anche di medie dimensioni) sia minerali (prevalentemente mica e sabbia).

⁸⁹ Tali caratteristiche conferiscono al vaso una maggiore resistenza allo shock termico, RICE 1987; LONGACRE 1992.

⁹⁰ La forma ottimale di una base per garantire una buona diffusione del calore è quella della base leggermente convessa, molte delle pentole di Arslantepe presentano invece una base piatta, ma in tutte le pentole con base piatta, (RICE 1987) questa è ampia a sufficienza per permettere la cottura degli alimenti.

serie di caratteristiche tipiche presenti sui vasi venuti a contatto con il fuoco ripetutamente⁹¹, in particolare per cuocere e bollire alimenti (liquidi o semiliquidi). La conformazione dell'imboccatura è strutturata in modo tale da essere abbastanza ampia per permettere un buon controllo e manipolazione del contenuto e allo stesso tempo l'orlo arrotondato leggermente ispessito previene la fuoriuscita di liquidi in fase di cottura (in particolar modo durante la bollitura) mantenendo una temperatura sempre costante che consente la cottura dei cibi limitando l'evaporazione. Le tracce di cottura, tracce da fuoco, possono dare informazioni importanti circa le modalità di cottura e di posizionamento della pentola sul fuoco e dei cibi che in esse venivano cotti.

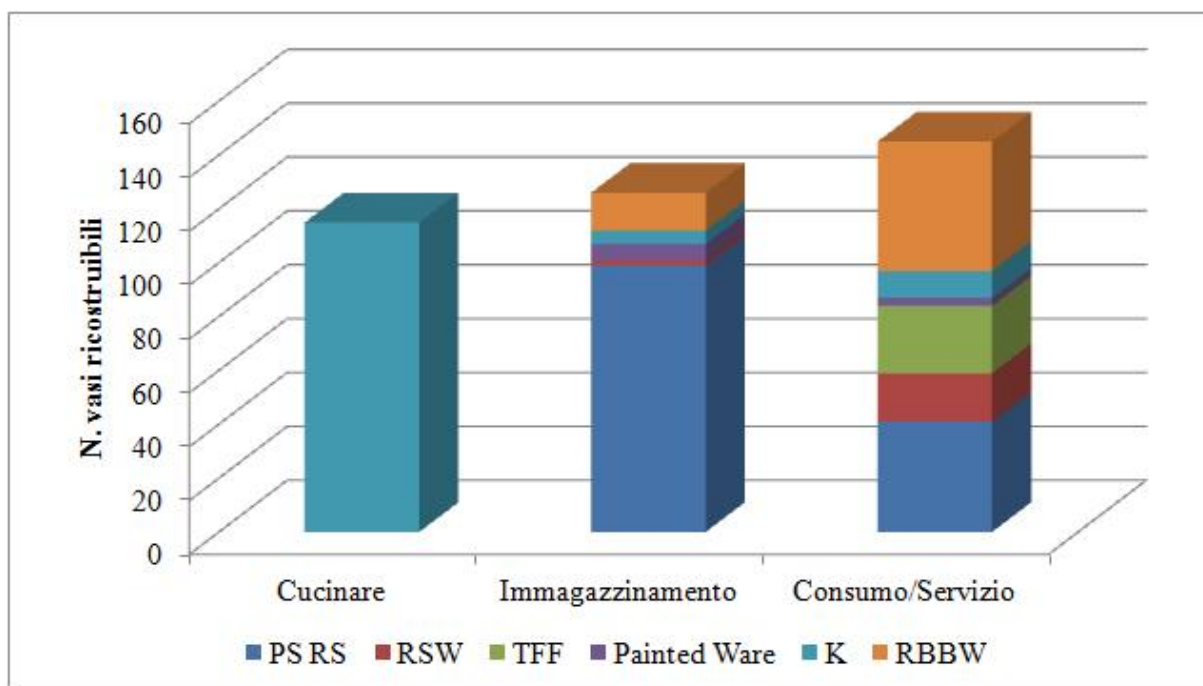


Grafico 42: Rapporto quantitativo dei vasi divisi nelle diverse classi funzionali (cottura, Immagazzinamento e Consumo servizio) con la divisione per classi di impasti (Tornite: Plain Simple, Reserved Slip Ware, Tornita finissima- TFF- Pianted Ware, e fatte a mano: Kitchen Ware, Red Black Burnished Ware).

Gli elementi morfologici che più di ogni altro vengono considerati in questo ambito per considerare le differenze funzionali sono relative alla presenza o assenza di elementi da presa. Le pentole del VI B2 sono state divise in: pentole senza prese, con prese e con manici; se la funzione di questi vasi (fig.88), come dimostrato dalle tracce d'uso è quella della cottura dei cibi, la presenza di tali elementi può chiarirne in modo più dettagliato la funzione reale. La preparazione dei cibi e la loro trasformazione prima della cottura avveniva in specifiche installazioni, come ad esempio le fossette per la manipolazione dei cereali e le piattaforme, localizzate solitamente negli ambienti con forni e focolari oppure in appositi recipienti in ceramica ovvero i bacini, nella maggior parte dei casi di forma emisferica e con diametro superiore ai 25 cm, ma la loro presenza è piuttosto limitata, indice che venivano impiegate abitualmente le installazioni per effettuare le azioni connesse con la trasformazione e la manipolazione dei cereali.

⁹¹ SKIBO 1992; KOBAYASHI 1994; LINTON 1944; SMITH 1985; RICE 1987, 2005; BALOSS RESTELLI -GUARINO 2010; PICCIONE 2010.



Figura 88: Pentole provenienti dai contesti abitativi del villaggio del VI B2 (Bronzo Antico I fase recente) di Arslantepe: pentole con manico e senza prese (57,1) e con prese triangolari su orlo (57, 2). Foto archivio MAIAO.

Analisi Metriche

La capacità della maggior parte delle pentole è compresa tra 1 e 16 litri (grafico 43) anche se spesso non vi sono chiare interruzioni nella distribuzione statistica della loro frequenza volumetrica, fattore questo, probabilmente legato al tipo di produzione delle pentole che venivano fatte a mano e di conseguenza poco standardizzate.

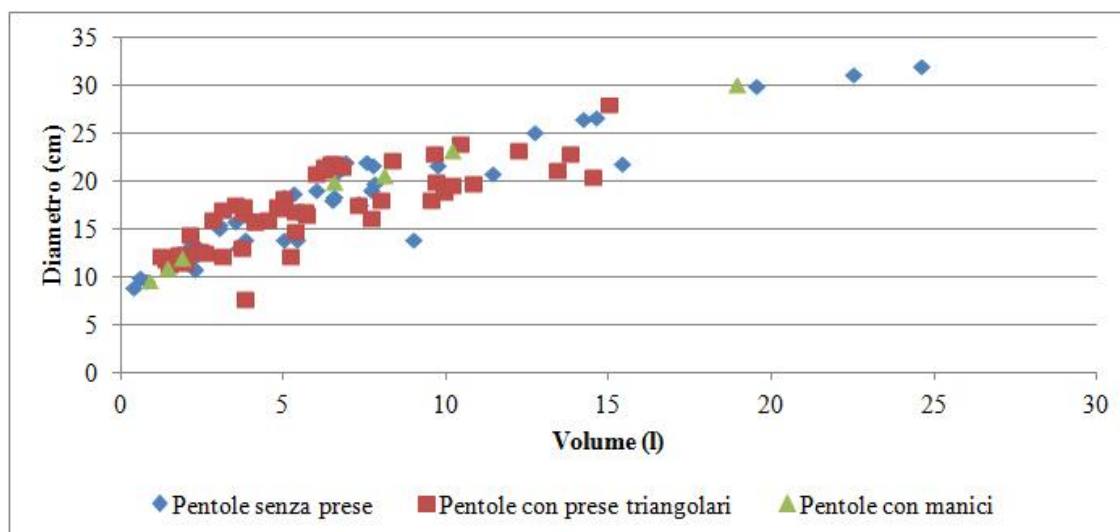


Grafico 43: Distribuzione statistica della frequenza volumetrica delle pentole del VI B2.

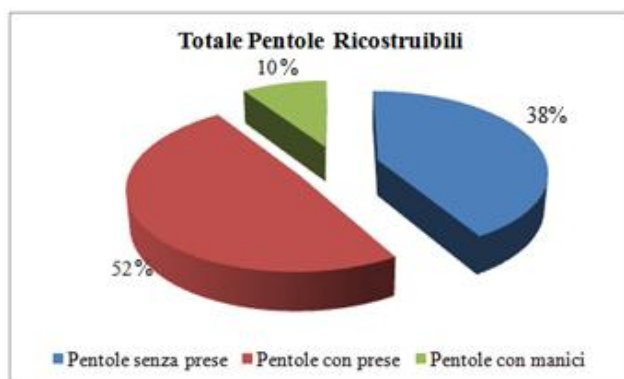


Grafico 44: Quantità di pentole ricostruibili nel villaggio del VI B2 di Arslantepe divise sulla base della presenza/ assenza di prese manici

La maggior parte delle pentole riferibili ai contesti abitativi è rappresentata dalla pentole con prese triangolari sull'orlo, le quali sono presenti in tutti i contesti domestici e in associazione ai cortili.

La presenza delle prese sull'orlo è un fattore determinante in riferimento alla possibilità effettiva di compiere determinate azioni, come ad esempio sollevare la pentola dal fuoco.

Le pentole con prese triangolari sono prevalentemente di piccole e medie dimensioni fattore questo fondamentale dal momento che le pentole di questo tipo sono facili da sollevare perché hanno una capacità volumetrica limitata, che consente ad una persona sola di spostare la pentola dal fuoco prendendola con due mani.

Le pentole con manici (38% del totale delle pentole) sono meno diffuse e la presenza di tali elementi aggiunti sembra richiamare le produzioni in ceramica rosso-nera del VI B1. I vasi con tracce da fuoco senza elementi da presa corrisponde a circa il 10% del totale delle pentole del periodo VIB2.

Se analizziamo i tre gruppi di pentole, distinti sulla base della presenza o assenza degli elementi da presa emergono differenze significative legate alla distribuzione della frequenza volumetrica.

Si nota infatti che si possono distinguere diverse concentrazioni significative negli intervalli volumetrici delle pentole senza prese (totale di pentole analizzate 35, grafico 45) le cui capacità sono comprese tra 0,4 e 0,8 litri, tra 2 e 8 litri, tra 9 e 15 litri e infine un gruppo di pentole più grandi con capacità tra 20 e 25 litri.

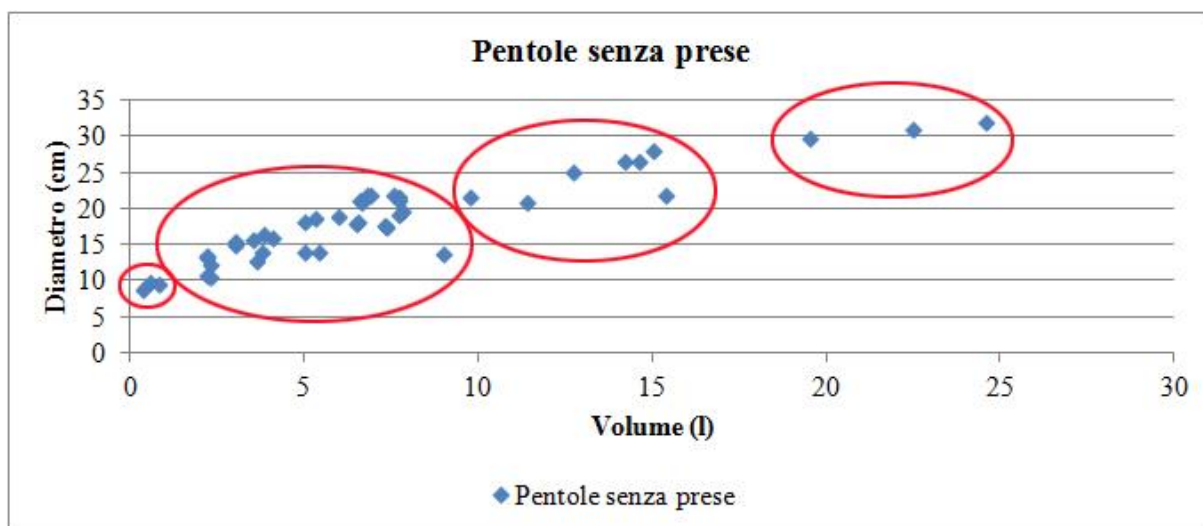


Grafico 45: Rapporto tra diametro di apertura (cm) e capacità volumetrica (l) delle pentole senza manici del villaggio del periodo VI B2 di Arslantepe.

Emerge che il rapporto tra le dimensioni del diametro di apertura e il volume è direttamente proporzionale, all'aumentare dell'ampiezza del diametro cresce anche il volume, inoltre il gruppo più significativo e consistente di pentole senza prese è riferibile all'intervallo volumetrico compreso tra 2 e 8 litri. Si tratta di pentole di piccole e medie dimensioni con diametri da 11 a 20 cm. Sono presenti anche classi dimensionali maggiori, ma il loro numero diminuisce progressivamente in rapporto all'aumentare del volume. Le pentole di grandi dimensioni, con capacità tra 20 e 25 litri sono poche (pentole con capacità superiore ai 15 litri corrispondono all' 8,5% del totale delle pentole senza prese analizzate) e provengono tutte da ambienti domestici (A472, A130 e A146), ma non in diretta connessione con i focolari.

La possibilità di sollevare, spostare o togliere dal fuoco pentole così grandi, pesanti e calde non sembra attuabile a causa dell'assenza delle prese triangolari o dei manici, di conseguenza è probabile che queste pentole, quando usate, non venivano spostate immediatamente oppure il contenuto non era consumato subito dopo la cottura. Le dimensioni stesse delle pentole, nettamente superiori volumetricamente alla maggior parte delle pentole del VI B2, indicano che la destinazione d'uso fosse diversa e le quantità di cibo cotto mediante l'ausilio di tali pentole fosse maggiore rispetto a quello cucinato in media con una pentola di piccole o medie dimensioni. La loro distribuzione è limitata e tali recipienti si trovano solo in poche

abitazioni. Anche se queste pentole avessero avuto le prese triangolari sarebbe risultato molto difficile spostarle dal fuoco se piene e calde.

Le pentole con prese triangolari (50 pentole tra forme integre e parzialmente ricostruibili) sono facilmente raggruppabili in tre gruppi distinti: pentole di piccole (1-6 litri), medie (6- 10 litri: con un intervallo interno 6- 8 litri e 9-10 litri) e medio- grandi (12-16 litri). Nessuna pentola con prese triangolari supera i 16 litri di capacità, segno evidente che queste pentole erano usate prevalentemente per la cottura di quantità limitate di cibo. La presenza delle prese indica che questi recipienti dovevano poter essere spostare e quindi non dovevano pesare troppo.

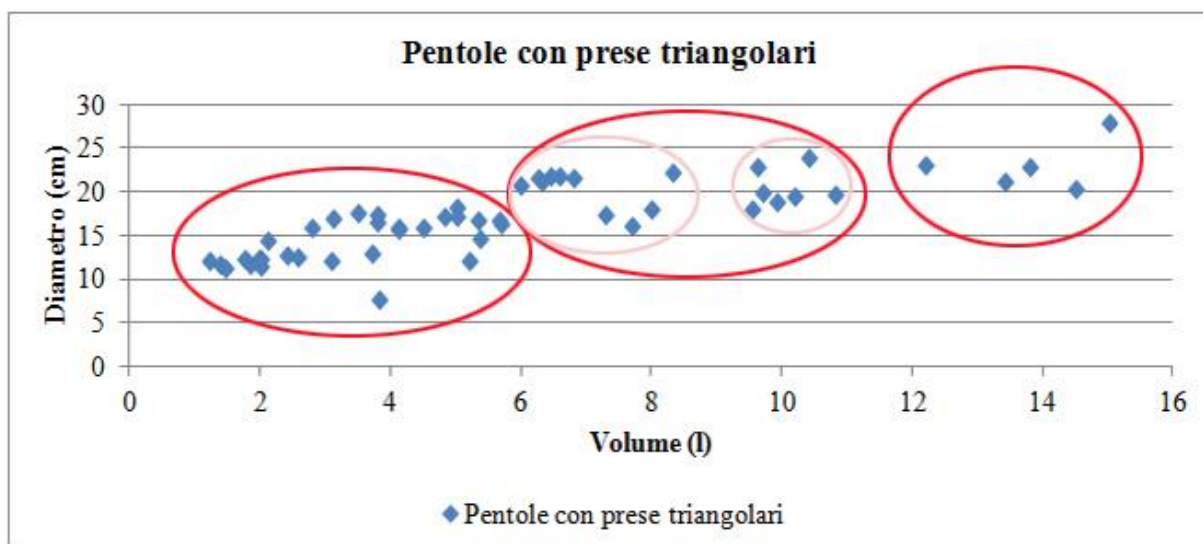


Grafico 46: Pentole con prese triangolari, rapporto tra dimensione del diametro (cm) e capacità volumetrica (l).

Le prese triangolari permettono una migliore presa delle pentole e un loro spostamento anche in fase di cottura o quando il contenuto è ancora caldo, ma questo risulta effettuabile solo quando il peso della pentola è limitato. Il volume potrebbe essere una discriminante primaria per la scelta di produrre pentole con o senza prese dal momento che il peso della pentola da piena rappresenta una variabile fondamentale relativa alla possibilità di spostamento e di trasporto. Dalla capacità dipendono altri fattori centrali che possono indicare l'uso a cui era destinata una pentola, *in primis* la quantità di cibo che si poteva cuocere.

Le pentole con manici (grafico 46) rappresentano solo una piccola percentuale del repertorio da cucina del VI B2. Le capacità ricalcano perfettamente le classi volumetriche osservate per le pentole con prese triangolari, anche se in un caso una pentola ha una capacità di 18 litri.

Le capacità contenute di queste pentole forse erano volute al fine di permettere anche ad una persona sola di spostare il recipiente. Le classi dimensionali riconoscibili in base statistica sono tre: piccole (1-2,5 litri), medie (6-8; 9-10 litri) e grandi dimensioni (18 litri).

Le caratteristiche principali a livello metrico delle pentole del VI B2 sono: le capacità ridotte, la possibilità di spostare agevolmente i contenitori e la presenza di poche pentole di maggiori dimensioni che sembrano avere una destinazione d'uso differente da quella delle altre pentole. Capacità superiori ai 20 litri si possono ritrovare unicamente nelle pentole senza prese presenti solo in alcuni ambienti e apparentemente destinati alla cottura di quantità di cibo superiori alla media.

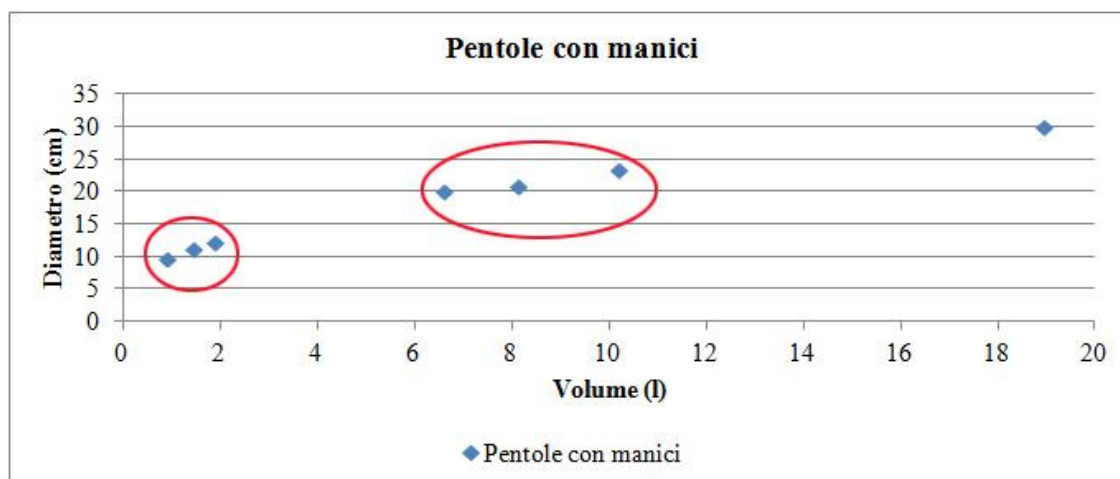


Grafico 47: Rapporto dimensione diametro (cm) e volume (l) delle pentole con manici del villaggio del VI B2.

Sebbene il numero delle pentole con prese triangolari sia statisticamente superiore rispetto a quello delle altre tipologie considerate, il loro volume totale è inferiore rispetto alle pentole senza prese. Ciò indica che in media le capacità delle pentole senza prese è relativamente maggiore di quelle con elementi da presa.

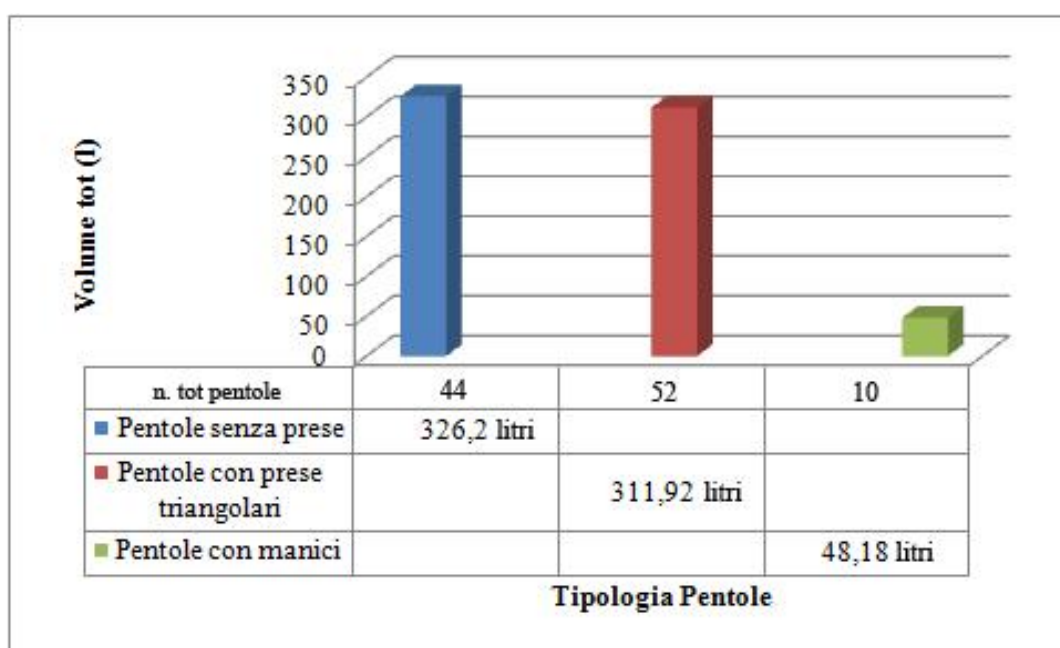


Grafico 48: Totale capacità volumetrica per tipo di pentola interamente ricostruibile (non si considerano i frammenti): senza prese (blu), con prese (rosso) e con manici (verde).

La presenza di diverse classi dimensionali mette in evidenza la possibilità di cucinare diverse quantità di alimenti e il leggero divario nel rapporto tra capacità e quantità osservato in particolar modo tra le pentole con e senza prese indica che questi vasi potessero essere impiegati anche in occasioni differenti. La relativa superiorità nelle capacità delle pentole senza prese risulta singolare dal momento che più la pentola è grande e pesante più risulta difficile spostarla e l'assenza di elementi aggiunti quali prese o manici rende questa azione più difficile. La necessità di impiegare queste pentole nonostante gli evidenti impedimenti soprattutto con volumi superiori ai 16 litri, può dipendere dal tipo di alimento cotto e dall'occasione per la quale veniva preparato. Le pentole senza prese con capacità tra i 16 e i 25 litri, possono contenere quantità superiori di cibo rispetto alle necessità di un ristretto nucleo familiare, di conseguenza l'uso di pentole così capienti non sembra essere legato al consumo quotidiano, ma più occasionale o per la cottura di particolari alimenti, come ad

esempio forme di pre-cottura di cereali i quali dopo questo tipo di trattamento potevano essere conservati per periodi più lunghi di tempo.

La contemporanea presenza di molteplici forme di pentole in differenti classi dimensionali è indice dell'esistenza di varie modalità di preparazione dei cibi. Considerando le dimensioni delle pentole si potrebbero distinguere due sfere d'utilizzo: la prima legata o ad un tipo di cottura domestica, nei casi delle pentole rientranti nelle classi dimensionali piccola e media; la seconda riferibile ad una cottura di quantità maggiori di cibo come documentato dalla presenza di pentole di grandi dimensioni senza prese. Queste pentole potrebbero essere connesse alla preparazione di cibi che non venivano consumati immediatamente, ma che venivano processati e pre-cotti per poi essere consumati in un secondo momento.

Un altro fattore da considerare in relazione alla presenza di diverse pentole potrebbe dipendere dal tipo di cibi cotti. Si potrebbe ottenere questo tipo di dati effettuando l'analisi degli isotopi, che purtroppo non rientrano nell'ambito della presente ricerca, ma che ci si augura di poter approfondire in successive analisi.

In questo studio si cerca di risalire al tipo di cibo cucinato nelle pentole attraverso l'analisi delle tracce da fuoco, ovvero dei segni evidenti del contatto che la pentola ha avuto con il fuoco presenti sulla parete esterna e quelli derivanti dal processo di carbonizzazione del contenuto visibile all'interno delle pareti del corpo ceramico.

Tracce da fuoco e d'uso

Dallo studio delle pentole, oltre alle differenze volumetriche, è emerso come siano presenti delle evidenti difformità rintracciabili nella tipologie e localizzazione delle tracce da fuoco, che potrebbero essere il riflesso di varie modalità di esposizione al fuoco e di cottura dei cibi. Le pentole infatti potevano essere poste immediatamente sopra la fonte di calore (o sulla cenere), oppure essere sospese sul fuoco, tramite elementi come alari o pietre incastrate sotto la base delle pentole le quali, pur trovandosi sopra la fonte di calore, non ne erano a diretto contatto con esso. Infine si può pensare che le pentole fossero accostate ad fuoco, questo tipo di esposizione al calore non è diretta e lascia tracce distintiva e peculiari.

Schematicamente si possono suddividere tre principali tipologie di tracce da fuoco in base alle osservazioni dirette sulle ceramiche di Arslantepe⁹².

Una prima tipologia di tracce da fuoco (tabella 26, 1) è relativa a tracce presenti sia sulla superficie esterna, sia quella interna: esternamente l'area interessata dalle tracce da fuoco coincide con la metà inferiore del vaso e anche la base si presenta fortemente ossidata. Questo potrebbe far pensare che la pentola fosse stata a contatto diretto con il fuoco, quasi immersa in esso (in un fuoco vivo). Sulla parete interna le tracce sono concentrate sulla metà inferiore del vaso ripetendo lo stesso schema osservato per la parete esterna: le tracce da fuoco sono molto nette e in alcuni casi la macchia nera del *carbon deposit* arriva finì a pochi cm dall'orlo e la presenza di residui carbonizzati è continua dalla base fino alla fine della traccia. Come documentato anche in letteratura⁹³, queste tracce si trovano su pentole impiegate per la cottura di cibi che necessitavano l'asciugatura dell'acqua in eccesso durante la cottura mantenendo la pentola sul fuoco, fattore determinante per la formazione di residui carbonizzati che in alcuni casi, potevano penetrare anche piuttosto profondamente nelle sezioni. Si potrebbe dunque ipotizzare che tali pentole fossero impiegate per la preparazione di stufati o zuppe di cereali. Queste tracce si trovano prevalentemente su pentole con prese triangolari sull'orlo e base piatta. E' probabile che queste pentole fossero utilizzate in contesti esterni perché i focolari ombelicati avrebbero lasciato tracce unicamente sulla base perché la cenere dei focolari non sarebbe stata sufficiente a creare questo tipo di tracce.

⁹² Le tracce d'uso sono state rintracciate su frammenti e su vasi interi, naturalmente i dati maggiori sono stati ricavati dall'osservazione di vasi integri, sui quali è stato possibile prendere le misure relative alla reale estensione delle tracce sulla superficie.

⁹³ SKIBO 1992; 1994; RICE 1987

<p>1. Tracce da fuoco parete esterna</p> <p>Base ossidata, tracce da fuoco sulle pareti, in particolar modo all'attacco delle pareti alla base fino a 7-10 cm di altezza (metà inferiore del corpo ceramico) e presenti in modo regolare su tutta la superficie del vaso (sulle pareti solitamente si nota un forte annerimento o comunque una visibile variazione del colore naturale del vaso)</p> <div data-bbox="327 436 560 719" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="691 436 956 710" data-label="Image"> </div>	<p>Tracce da fuoco parete interna</p> <p>Abbondante presenza di residui alimentari bruciati sulla base e sulla metà inferiore delle pareti, si crea una banda omogenea e ben definita e definibile, solitamente di colore nero-grigio scuro⁹⁴.</p> <div data-bbox="1090 436 1358 710" data-label="Image"> </div>
<p>2. Tracce da fuoco parete esterna</p> <p>Base chiara, metà inferiore del vaso interessato da tracce di bruciato che si presentano su tutta la parte esterna e sono distribuite in modo omogeneo.</p> <div data-bbox="240 945 643 1211" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="691 945 946 1211" data-label="Image"> </div>	<p>Tracce da fuoco parete interna</p> <p>Base con tracce di residui carbonizzati, banda di altezza variabile, compresa tra i 4 e i 2 cm di altezza, localizzata a circa 3 cm al di sotto dell'orlo questo tipo di traccia si osserva sulle pentole di medie e grandi dimensioni.</p> <div data-bbox="1129 945 1316 1220" data-label="Image"> </div>
<p>3. Tracce da fuoco parete esterna</p> <p>Base annerita solo parzialmente, le tracce di bruciato sono presenti all'attacco con la parete, le tracce da fuoco sono localizzate solamente su un lato del vaso, a differenza delle tracce descritte precedentemente, in questo caso, sembra essere interessata dalla tracce di fuliggine l'intera parete del vaso fino all'orlo.</p> <div data-bbox="258 1442 625 1713" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="691 1442 924 1713" data-label="Image"> </div>	<p>Tracce da fuoco parete interna</p> <p>Solo una parete è interessata da tracce di carbon deposit e parte della base (secondo lo schema descritto per la parete esterna).</p> <div data-bbox="1062 1442 1380 1713" data-label="Image"> </div>

Tabella 26: Tipologie delle tracce da fuoco rinvenuti sulle superfici esterne ed interne delle pentole del villaggio del VI B2 ad Arslantepe.

⁹⁴ Osservando frammenti di pentole, è stato possibile notare come in sezione sia molto accentuata la penetrazione dei residui alimentari carbonizzati, tale osservazione conferma, insieme alla presenza di tracce identiche sulle pareti interne, che il vaso preso in considerazione è stato utilizzato per cuocere per un periodo prolungato di tempo.

Nel secondo caso (tabella 26, 2) le tracce presenti sulla superficie esterna ed interna sono differenti: la parete esterna presenta la base ossidata, quindi anche in questo caso le pentole dovevano poggiare direttamente sul fuoco, mentre le pareti mostrano tracce di *soot* (contatto con il fuoco diretto) su tutta la metà inferiore del corpo, mentre per quanto riguarda la parete interna è possibile notare corrispondenza diretta con le tracce esterne solo sulla base che è fortemente annerita mentre sulle pareti sono visibili tracce di *carbon deposit* solo sotto l'orlo e l'altezza di tali tracce è di dimensioni ridotte (1-3 cm).

Questo tipo di tracce⁹⁵ rimanda a una cottura con abbondante acqua, ossia bollitura, infatti, quando è presente una quantità abbondante di liquido non si crea *carbon deposit* sulle pareti perché la temperatura di ossidazione e carbonizzazione non è alta abbastanza per innescare il processo necessario alla formazione del deposito. Al di sopra del livello dell'acqua è invece possibile osservare la presenza di una banda di circa 3 cm di altezze (in media) che potrebbe essere il risultato di una formazione di deposito: durante la bollitura qualche residuo resta sopra il livello dell'acqua e, aderendo alle pareti si carbonizza, a tal proposito si potrebbe supporre che fossero usate per la preparazione di bolliti o cibi cotti in abbondante acqua mantenuti sul fuoco senza permette evaporazione. Queste tracce, anche meno attestate sono documentate sia sulle pentole con prese, sia su quelle senza prese; in alcuni casi sono state documentate su tali pentole piccole scheggiature sull'orlo che potrebbero indicare il contatto ripetuto occorso tra le pentole e strumenti per coprirle⁹⁶. Questo tipo di cottura potrebbe essere stato effettuato sia all'esterno, sia sui focolari presenti nelle strutture domestiche, infatti le tracce sulle pareti esterne sono limitate alla base e solo occasionalmente si trovano anche sulle pareti.

Nel terzo caso (tabella 26, 3) le tracce da fuoco sono localizzate solo in piccole porzioni delle pareti del vaso: sia sulle pareti esterne che su quella interne le tracce si trovano nella parte mediana del vaso e spesso sono speculari. Questo potrebbe dipendere da due fattori principali, da un lato queste tracce potrebbero essere il riflesso di una cottura che avveniva a lato del focolare, oppure la pentola poteva essere adagiata su un sostegno (alare) o comunque essere parzialmente sospesa⁹⁷. Anche in questo caso la maggior parte delle pentole che presentano tali tracce sono quelle con prese triangolari. La presenza di strumenti da presa permetteva di prendere agevolmente la pentola che veniva posta vicino al focolare per consentire un tipo di cottura lenta con grado di evaporazione limitato ma costante. La parete esposta al contatto diretto con il fuoco subiva maggiore sollecitazione al calore e ciò causava un più intenso surriscaldamento provocando formazione di carbonizzazione del cibo a contatto con la parete. La presenza delle prese poteva inoltre permettere di girare la pentola e ruotarla da più lati, ciò spiegherebbe la presenza di macchie disposte nella fascia centrale del corpo ceramica e l'assenza di tracce di ossidazione della base.

La presenza delle tracce sulla metà inferiore delle pentole a formare vere e proprie macchie (tracce d'uso riconducibili al terzo tipo), potrebbe anche essere il riflesso di un particolare tipo di cottura: come dimostrato in letteratura⁹⁸ e da osservazioni dirette⁹⁹, tale modalità di cottura del cibo è destinata prevalentemente alla preparazione di verdure o per arrostiti gli alimenti. Le pentole venivano poste su un supporto (anche una pietra) con un'inclinazione di 45° e le

⁹⁵ KOBASCHI 1992; HALSTAD 2004

⁹⁶ Per prevenire la fuoriuscita di acqua o la sua evaporazione dovevano essere usati strumenti come coperchi, ma questi strumenti non sono stati trovati nei contesti del VI B2, per questo motivo si è ipotizzato che potessero essere impiegate ciotole per coprire le pentole.

⁹⁷ Tali tracce potrebbero essere anche il risultato di un surriscaldamento del contenitore ceramico, ad esempio in un forno, e la successiva cottura del cibo attraverso lo sfruttamento stesso del calore rilasciato dal vaso mantenuto nei pressi del fuoco, ma non direttamente a contatto con esso.

⁹⁸ SKIBO 1992

⁹⁹ Osservazioni sulle pratiche di cottura e modalità di consumo del cibo effettuate da chi scrive in occasione di un viaggio di studio nella regione Indiana del Kerala (2011).

uniche parti a contatto diretto con il fuoco erano le sezioni mediane delle pareti. Questo tipo di cottura si effettua a fuoco moderato (cottura lenta) e la pentola e il contenuto venivano girati e mescolati in continuazione per permettere l'arrostimento completo delle pietanze (fig.89). A livello etnoarcheologico è stato documentato che queste pentole non venivano mai lavate e si conservavano sempre vicino al focolare. Questo tipo di cottura ha inoltre lasciato anche sulle pentole del VI B2 di Arslantepe tracce evidenti sulle superfici: nella parte inferiore del vaso sono presenti striature e graffiature che hanno un andamento lineare, che seguono il profilo della parete del vaso (fig.90) e che sono direttamente collegabili alle azioni di rotazione della pentola sul supporto o sul piano del focolare.



Figura 89: Kerala, Pentole di varie dimensioni con tracce da fuoco localizzate su un unico lato localizzate nella metà inferiore del vaso.

Lo studio delle tracce da fuoco ha dimostrato che in alcuni casi certe tipologie di pentole presentano sempre le stesse tracce da fuoco, dunque venivano impiegate certe forme per cucinare ripetutamente gli stessi alimenti. La visibilità delle tracce esterne e la penetrazione di quelle interne anche in sezione dipende dalla frequenza di utilizzo e dalla ripetizione dell'attività di cottura. Sulle pentole di grandi dimensioni senza prese si trovano tracce varie e non sempre uguali, questo potrebbe dipendere dal fatto che le pentole di grandi dimensioni potevano essere impiegate per differenti tipi di cotture in base alle necessità. Se, come ipotizzato, queste pentole erano occasionalmente utilizzate anche per la pre-cottura dei cereali significa che questi erano immersi in acqua e lasciati sul fuoco. L'evaporazione dell'acqua poteva essere responsabile della parziale carbonizzazione dei residui che si osserva nella quasi totalità di queste pentole, e contemporaneamente la presenza di tracce sulle parti centrali delle pareti esterne farebbe pensare a cotture a fuoco lento con localizzazione della pentola a fianco del focolare. La presenza contemporaneamente di tipi di tracce da fuoco riferibili a pratiche di cottura differenti, sottolinea la polifunzionalità delle pentole¹⁰⁰, che potevano essere impiegate per tipi di cotture diversificate.

¹⁰⁰ HALSTAED 2004

La facilità di accesso al contenuto presente in un vaso si calcola rapportando l'altezza alla dimensione dell'apertura (diametro all'imboccatura)¹⁰¹. Dalla tabella 26 si evince che nella maggior parte dei casi analizzati le pentole presentano un diametro all'imboccatura inferiore all'altezza del vaso stesso. Le pentole sono piuttosto profonde ma l'imboccatura è sempre abbastanza grande da permettere un controllo buono del contenuto. Le pentole che presentano un valore basso (compreso tra 0,5 e 1,5) nel rapporto tra altezza e ampiezza del diametro sono caratterizzate da una buona visuale del contenuto; nel caso in cui la differenza di rapporto in cm tra altezza e diametro sia più alta (superiore a 2) la situazione si inverte e ad una maggiore profondità della pentola corrisponde una riduzione del diametro di apertura e di conseguenza una più difficile manipolazione del contenuto. La facilità di accesso e manipolazione del contenuto nelle pentole è correlata strettamente al tipo di cottura a cui erano destinate, infatti nelle pentole che corrispondono alla seconda tipologia di tracce d'uso, ovvero quelle destinate alla preparazione di bolliti, il rapporto tra altezza e apertura è pari a valori compresi tra 1,4-1,6, ciò significa che l'ampiezza del diametro è inferiore all'altezza del vaso ciò assicura una cottura prolungata del cibo previene un'evaporazione eccessivamente veloce. Conoscere l'ampiezza del diametro è un fattore importante anche per cercare di ricostruire le azioni per controllare la cottura e per servire il cibo.

FASE interna	Periodo	disegno	contesto	diametro	altezza	h/diam
VI B2	BA Ib	415_93	A707	18,5	22,5	1,2162162
VI B2	BA Ib	150_00	A677	20,71	24,9	1,2023177
VI B2	BA Ib	396_93	A736	24,25	29,38	1,2115464
VI B2	BA Ib	44_75	K63-64	13,59	17,15	1,2619573
VI B2	BA Ib	303_79	A175	12,4	14	1,1290323
VI B2	BA Ib	226_82	A200	11,52	12,45	1,0807292
VI B2	BA Ib	398_93	A736	15,9	19,8	1,245283
VI B2	BA Ib	307_85	A329	20,9	32,1	1,5358852
VI B2	BA Ib	397_03	A707	16,24	24,12	1,4852217
VI B2	BA Ib	77_06	A1042	11,82	17,23	1,4576988
VI B2	BA Ib	522_93	A736	17,7	22,2	1,2542373
VI B2	BA Ib	77_84	A329	17,18	24,82	1,4447031
VI B2	BA Ib	438_87	A472	17,59	14,97	0,8510517
VI B2	BA Ib	369_05	A472	16,95	24	1,2159292
VI B2	BA Ib	315_87	A472	14,52	14,61	1,0061983
VI B2	BA Ib	493_05	A472	22,1	33,5	1,5158371
VI B2	BA Ib	373_05	A472	21,22	35	1,6493874

Tabella 27: rapporto h/d delle pentole del VI B1-VI B2 con fattore di accessibilità a manipolazione del contenuto presente all'interno dei recipienti.

Per effettuare queste azioni per estrarre il contenuto dalle pentole si doveva usare uno strumento idoneo, un mestolo o un altro strumento in legno¹⁰², che poteva essere utilizzato per

¹⁰¹ Sono state considerate unicamente le pentole integre provenienti sia dagli strati del VI B1 che del VI B2. La scelta di selezionare unicamente pentole intere con diametro e altezza certamente ricostruibili, dipende dal fatto che i rapporti tra diametro di apertura e altezza effettiva devono essere precisi al fine di poter stabilire in modo sicuro i parametri di accessibilità al contenuto e alla sua manipolazione. Per questo motivo sono qui proposti solo alcuni dei vasi studiati ed osservati autopicamente ad Arslantepe.

¹⁰² Si ipotizza che il materiale fosse deperibile (legno) poiché nei contesti indagati non sono stati rinvenuti oggetti in ceramica o altri materiali riconducibili a strumenti per mescolare o estrarre il cibo dalle pentole e per servirlo.

mescolare il cibo durante la cottura ed eventualmente un altro tipo di contenitore o strumento per estrarre la pietanza dalla pentola e servirla.

In ogni caso osservato le pentole presentano un diametro sufficientemente ampio per permettere l'accesso di uno strumento per mescolare il cibo (mestolo o una sorta di cucchiaio in materiale deperibile) e per la sua estrazione. Nella maggior parte dei casi infatti i diametri delle pentole hanno un'ampiezza compresa tra i 10 e i 24 cm, e la profondità massima che possono raggiungere è di 35 cm (per un diametro di 21,22 cm). Le pentole, come precedentemente sottolineato hanno, eccetto alcuni esemplari, profili a sacco con la pancia poco pronunciata e un diametro massimo non molto più ampio del diametro di apertura, la base piatta e il baricentro più spostato verso l'alto rendono la pentola stabile e spesso non adatta ad essere inclinata sulla pancia per l'estrazione del contenuto. Di conseguenza il cibo doveva essere servito, fatta eccezione per le pentole di piccole dimensioni, non svuotandola nei recipienti predisposti al consumo del cibo, ma attraverso un utensile, ad esempio un mestolo, oppure la ciotola stessa che serviva anche come contenitore per il consumo del cibo. Se si confrontano i diametri delle ciotole in ceramica rosso-nera o da cucina e quelli delle pentole si osserva come il diametro delle ciotole sia compreso tra i 7-14 cm e questo può suggerire che nel caso delle pentole di maggiori dimensioni e più profonde potevano essere introdotte anche le ciotole per prelevare il cibo. Nel caso invece di pentoline (con diametro all'apertura e altezza di inferiore ai 10 cm) queste potessero essere agevolmente maneggiate e il contenuto rovesciato, anche perché tutte le pentole di queste dimensioni sono fornite di prese triangolari che consentivano una migliore maneggevolezza.

Per quanto riguarda le tracce d'uso, ossia tracce derivanti dal diretto contatto fisico della pentola con altre superfici, sono state documentate due principali tipi localizzati in punti differenti della pentola. Un primo gruppo di tracce d'uso si trova in corrispondenza dell'orlo delle pentole (fig.90,1), si tratta di piccole scheggiature o graffiature che potrebbero dipendere o dalle azioni di contatto di uno strumento più duro e abrasivo della pentola, forse uno strumento per mescolare il contenuto e per estrarlo, in questo caso specifico si potrebbe pensare anche all'uso di ciotole o strumenti come mestoli o come coperchi. Tali tracce potrebbero anche dipendere da azioni connesse con il lavaggio delle pentole. Per pulire la pentola è necessario capovolgerla appoggiandola sull'orlo e facendola rotare in modo tale da pulire la superficie esterna¹⁰³.

Un secondo tipo di tracce d'uso è quello localizzato sulle basi (fig.90,2). In questo caso oltre evidenti segni di graffiatura che sembrano avere un orientamento lineare con andamento vario (in tutte le direzioni) e si notano anche piccole fossette formatesi a causa della perdita di parte del materiale ceramico.



Figura 90: Tracce d'uso presenti sulle pentole del VI B2: tracce localizzate sull'orlo (1) derivanti da contatto con strumenti per mescolare o createsi in fase di lavaggio della pentole; tracce localizzate sulla base per contatto con pavimento.

¹⁰³ LONGACRE 1974; HENRIKSON 1990; SKIBO 1992;1994;

La presenza delle tracce lineari (larghezza compresa tra 4-7 mm) sulla base potrebbero derivare dalle attività di rotazione della pentola sul focolare in fase di cottura, dal suo trascinarsi da piena o dallo sfregamento durante il lavaggio. Spesso l'impatto (energico) con angolo di 90° derivante dalle azioni di spostamento della pentola poteva invece provocare la perdita di materiale ceramico, visibile attraverso la formazione di fossette¹⁰⁴ (fig.90, 2) spesso con diametro che arriva fino a 12 mm.

Sulle pentole con prese triangolari sono occasionalmente presenti delle altre tracce sulla superficie esterna che potrebbero essere interpretate come segni di scolatura di cottura (fig. 91). Tali tracce sono visibili su tutta la superficie e la loro presenza indica che le pentole in fase di cottura dovevano contenere abbondanti quantità di acqua che durante la bollitura poteva fuoriuscire dal contenitore e, a contatto con il fuoco, le particelle disciolte nell'acqua si carbonizzavano lasciando queste evidenti tracce sulla superficie.



Figura 91: Tracce di scolatura presenti su parete e base di una pentola con prese triangolari (frammentaria).

Le scolature sono presenti prevalentemente in concomitanza di tracce da fuoco del secondo tipo, ossia in pentole usate ipoteticamente per un tipo di cottura con abbondante acqua per la preparazione di bolliti o zuppe e sono associate sia alle pentole con prese triangolari, sia a quelle senza prese, in ogni caso non sono mai attestate sulle pentole con anse o manici. La presenza delle tracce di scolatura non è frequente, ma indica in modo certo che la pratica della bollitura fosse praticata. Tale ipotesi è avvalorata anche dal ritrovamento di ossa di caprovini e occasionalmente bovini, in stato fortemente frammentario¹⁰⁵ indice del

fatto che le ossa animali avevano subito un processo di cottura lento e lungo riconducibile alla bollitura. Rara sono invece le ossa con tracce di carbonizzazione riconducibili alla cottura alla brace.

Elementi connessi con la preparazione e cottura del cibo

A differenza di quanto osservato per il VI B1, nel periodo VI B2 la maggior parte degli strumenti connessi con la preparazione del cibo sono riferibili ad installazioni fisse. Questa differenza riflette in modo inequivocabile il passaggio da un tipo di occupazione non permanente ad una stabile. Le installazioni fisse per la manipolazione dei cereali (fossette con macine e piattafornie) sono presenti in tutte le strutture domestiche del villaggio del VI B2, mentre i bacini sono poco diffusi e presenti solo in alcune abitazioni.

Si distinguono due classi di produzione anche per i bacini: in ceramica *Plain Simple*, occasionalmente con decorazione *red slip*, e in ceramica rosso-nera o con impasti grossolani. Nel primo caso si possono riscontrare due tipologie morfologiche ossia i bacini con orlo leggermente rientrante e piuttosto profondi e bacini su piede con diametro di apertura di dimensioni inferiori rispetto al diametro massimo (profilo che tende a chiudere leggermente). I bacini in ceramica rosso-nera o con impasti da cucina hanno un profilo più emisferico e tendenzialmente sono più grandi e capienti di quelli realizzati con le produzioni fini.

¹⁰⁴ SKIBO 1992; 1994

¹⁰⁵ BARTOSIEWICZ 1998; PALUMBI 2008

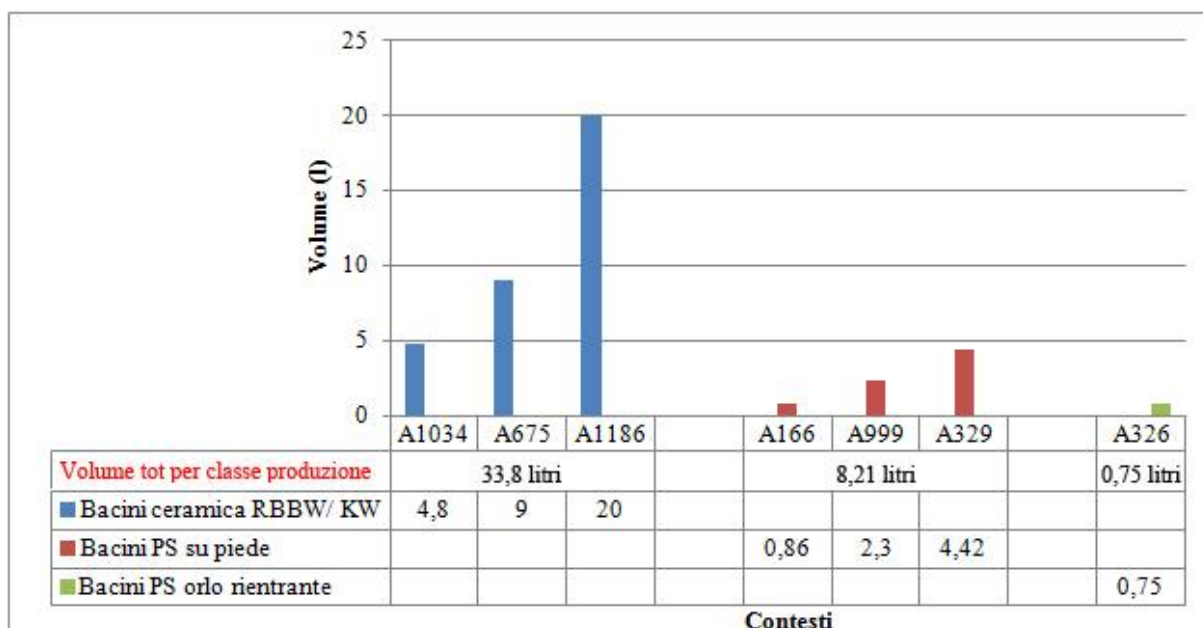


Grafico 49: volume bacini distinti in base alla classe di impasto: Sono considerati inoltre il volume totale della classe d'impasto e la distribuzione nei contesti domestici del villaggio di Arslantepe durante il periodo VI B2.

Anche nei contesti del VI B2 sono presenti alari anche se il loro numero (sono stati rinvenuti solo pochi rammenti) è scarso .



Figura 92: Alare dl VI B2, foto archivio MAIAO

Gli alari del VI B2 sono caratterizzati dalla presenza di un foro passante forse impiegato per sostenere uno spiedo ed effettuare una cottura alla brace, anche se i resti di ossa in stato non frammentario sono molto rare. La presenza limitata di alari e di un certo tipo di cottura è in linea con la tendenza generale osservata per il VI B2 di impiegare preferibilmente installazioni fisse o fuochi allestiti direttamente nei cortili per la cottura del cibo.

Interpretazione dei dati

Il repertorio delle pentole del VI B2 è rappresentato da un'unica classe di produzione, quella della ceramica da cucina con inclusi sia minerali, sia vegetali. Le uniche differenze funzionalmente rilevanti sono relative alla presenza o assenza di elementi da presa determinanti per lo svolgimento di specifiche azioni. L'ambito funzionale di pertinenza di questi vasi è certamente quello della cottura dei cibi, questo dato è confermato oltre che dalla scelta degli impasti, anche dalla presenza di tracce da fuoco che rendono certa la destinazione d'uso. Si è osservata una variabilità dimensionale delle pentole diretta evidenza della possibilità di cottura di vari cibi in diverse quantità. Le tracce da fuoco hanno infine evidenziato come in alcuni casi determinate forme servissero per effettuare cotture differenti (come ad esempio bollire o stufare).

L'analisi della distribuzione delle pentole nei diversi contesti domestici permette inoltre di ricostruire un possibile "set" da cucina. A prescindere dalla variabilità quantitativa del numero delle pentole rinvenute all'interno delle varie unità domestiche, la differenza volumetrica non è particolarmente alta, eccetto in un caso, l'ambiente A472 che presenta una capacità totale

superiore a quella di tutti gli altri ambienti. Questo fattore potrebbe dipendere dal fatto che all'interno di tale struttura è stata rinvenuta una quantità di ceramica nettamente superiore rispetto alle altre abitazioni.

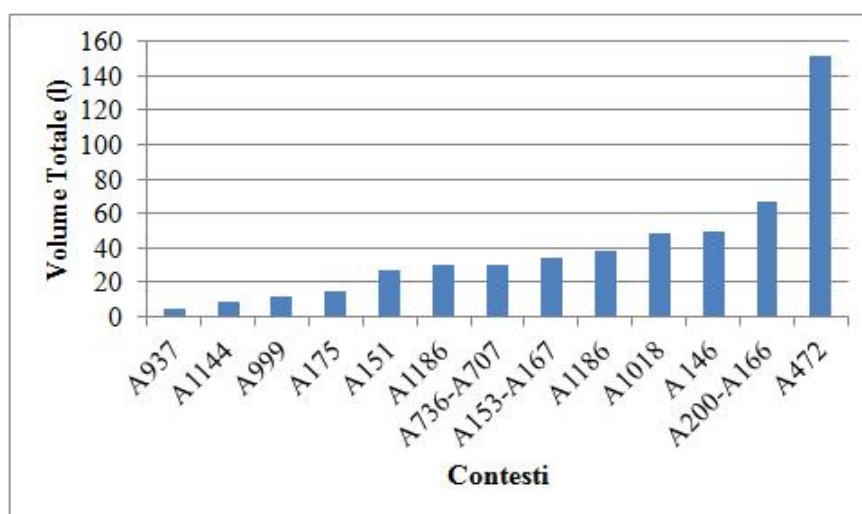


Grafico 50: Volume totale pentole ripartite per singoli nei contesti domestici

Le pentole del VI B2 hanno in genere capacità limitate solitamente inferiori ai 10 litri e riconducibili a un tipo di preparazione di pasti quotidiani per singoli gruppi familiari costituiti presumibilmente da 4-7 membri¹⁰⁶. Le pentole con capacità superiore ai 10 litri sono rare e non presenti in tutti i contesti domestici e il loro utilizzo era presumibilmente legato alla preparazione di pasti speciali non rientranti nella sfera di consumo e preparazione quotidiana come ad esempio per la preparazione di pasti per celebrazione di feste, matrimoni, ricorrenze, incontri tra famiglie, funerali¹⁰⁷, oppure per la cottura di cibi diversi da quelli consumati quotidianamente¹⁰⁸.

Si può tuttavia ricreare un possibile set di pentole presenti all'interno dei contesti domestici del VI B2 costituito da pentole senza e con prese triangolari nelle varie classi dimensionali osservate.

Si nota che le pentole senza prese rientrano in quattro classi dimensionali: grande, medio - grandi, media e piccole. La caratteristica che differenzia questo set da quelli delle pentole con prese triangolari è la presenza più abbondante di pentole di grandi dimensioni con capacità superiori ai 16 litri le quali dovevano essere impiegate in occasioni speciali o per la preparazione di alimenti che non dovevano essere consumati quotidianamente. Queste pentole di grandi dimensioni si trovano solo in alcuni ambienti, in particolare provengono da: A472, A736, A130 e A146. Sia A472, sia A736 possono essere definiti ambienti particolari: A472 presenta infatti una quantità di vasi di molto superiore alla media delle altre strutture domestiche, mentre A736, oltre ad essere un vano magazzino, si trova all'interno dell'area predisposta allo svolgimento di attività specializzate.

La particolarità dei vani oltre alla presenza di queste grandi pentole potrebbero indicare che anche i cibi o le occasioni d'uso di questi tipo di pentole fossero particolari. Si è supposto che queste pentole potessero essere impiegate anche per una sorta di pre- cottura dei cereali i quali, dopo aver subito un processo di cottura su fuoco potevano essere immagazzinati e consumati anche durante l'inverno. La pre- cottura dei cereali, che dovevano essere germogliati, poteva essere fatta in un'unica volta o due con l'ausilio di pentole di grandi dimensioni. Ancora oggi si pratica una medesima forma di lavorazione e pre- cottura dei

¹⁰⁶ TURNER, LOFGREN 1966

¹⁰⁷ DIETLER 1996

¹⁰⁸ NELSON 1981; JUHL 1995; DIETLER 1996, 2001; DIETLER-HAYDEN 2001.

cerali, ad esempio per la preparazione del *bulgur* costituito da frumento integrale e grano duro germogliato subisce un particolare processo di lavorazione: i chicchi di frumento vengono cotti al vapore e successivamente fatti seccare, infine vengono macinati e ridotti in piccoli pezzetti. Si potrebbe ipotizzare che anche durante il Bronzo Antico I fosse effettuato il medesimo procedimento per la conservazione dei cereali.



Figura 93: Set pentole senza prese provenienti dai contesti domestici del villaggio del VI B2 di Arslantepe, foto e immagini da Archivio MAIAO

Le dimensioni dei focolari, con diametri compresi di circa 90 cm o un metro non sono sufficientemente grandi per contenere pentole di grandi dimensioni e per garantire la cottura di ingenti quantità di cibi, di conseguenza è probabile che in alcuni casi la cottura degli alimenti fosse effettuata nelle aree esterne, come ad esempio i cortili, esattamente come avviene tutt'ora. Tale ipotesi è suffragata dal rinvenimento di numerose pentole in aree esterne come ad esempio in A710, A153, A1186.

A causa dell'incendio che pose fine all'occupazione del Bronzo Antico Recente ad Arslantepe, tali tracce di "focolari" estemporanei non sono documentabili.



Figura 94: Fasi di preparazione del grano macinato ad Orduzu (Malatya, Turchia). Alla fase della cottura del grano (1-2) effettuata su focolari disposti fuori dalle abitazioni perchè cotti in grandi calderoni succede quella della seccatura del grano (3-6) che viene disposto su teli per poi essere macinato e disposto in sacchi per la conservazione. (foto di chi scrive).

Le pentole con volumi superiori ai 10 litri sono localizzate unicamente in pochi ambienti, in particolare tutte le pentole con volumi compresi tra 11,5 e 15 litri provengono da A472, dato questo che conferma come l'ambiente A472 presenti una maggior quantità di vasi di dimensioni maggiori rispetto alle altre strutture domestiche.

Le pentole con e senza prese triangolari sono presenti sia nei vani con focolare (A200- A167- A472) sia in vani magazzino (A736- A153-A175) , sia in aree esterne siano esse munite di forno (A108- A1186) oppure ne siano sprovviste (A710- A999-A1018- A937).



Figura 95: Pentole con prese triangolari nelle varie classi dimensionali rinvenute all'interno dei contesti domestici del VI B2 di Arslantepe, immagini dell'archivio della missione MAIAO.

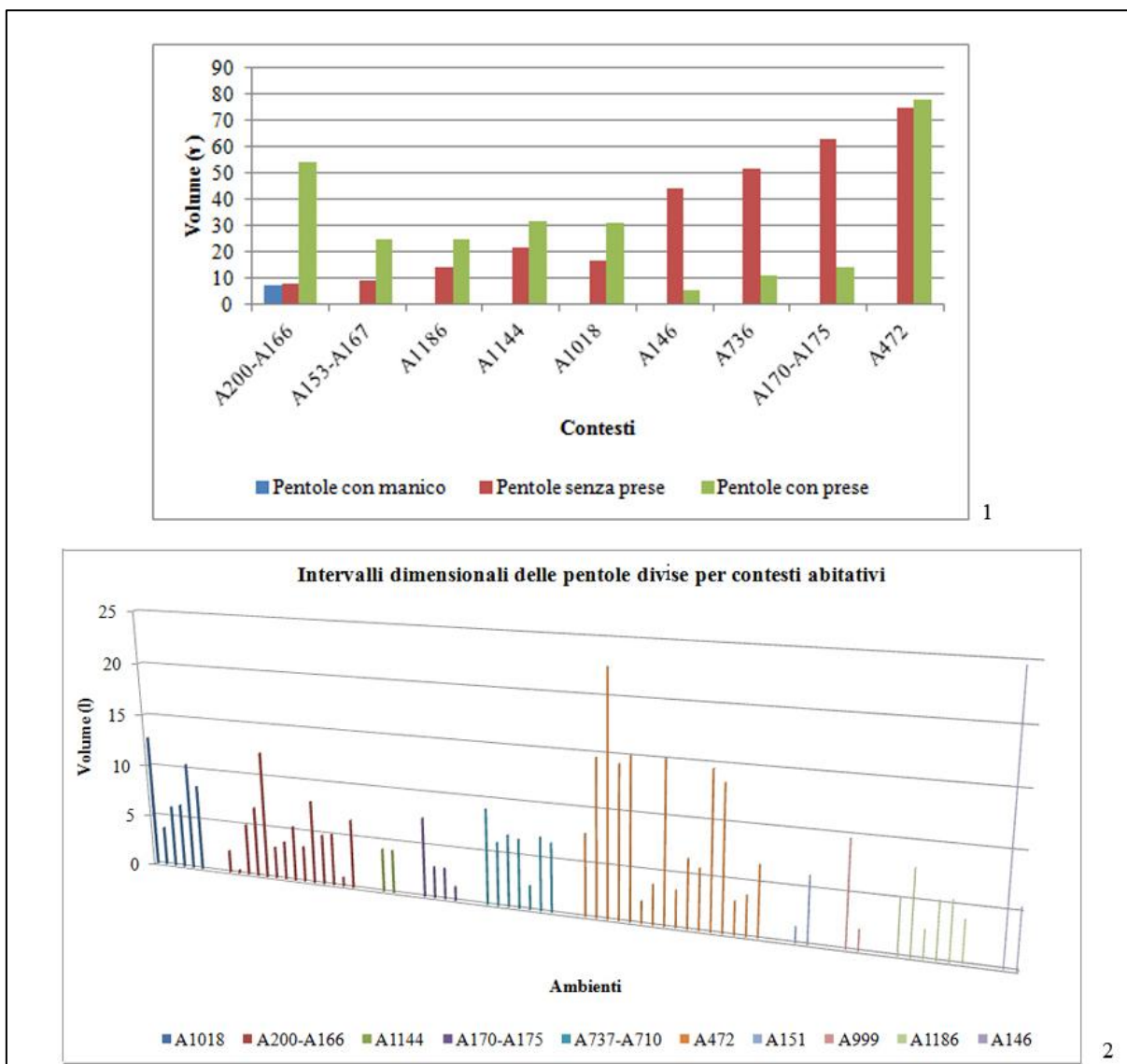


Grafico 51: Distribuzione delle pentole nelle strutture domestiche del VI B2 considerando i volumi totali e le divisione in base alla presenza/assenza di elementi da presa (53, 1) e i singoli volumi di ciascuna pentola per contesto (53, 2).

Le pentole non si trovano unicamente all'interno dei vani principali (grafico 51,2) e la loro diversa ubicazione (in magazzini o in aree esterne) indica che l'organizzazione degli spazi e delle attività ad essi connessi era varia. La presenza in spazi esterni di pentole fa supporre che la cottura non fosse effettuata unicamente su focolare, il quale più probabilmente serviva come installazione per la cottura dei cibi in modo occasionale e più probabilmente la sua funzione principale era quella di fornire riscaldamento agli ambienti ed in particolar modo al vano centrale, cuore dell'abitazione. Il rinvenimento di strumenti in pietra pesante per la macinazione e manipolazione dei cereali in aree esterne attesta come queste aree avessero un ruolo centrale nell'ambito della vita domestica per l'effettivo svolgimento della maggior parte delle azioni quotidiane non solo per la lavorazione e trasformazione del cibo, ma anche per la cottura.

La diversa quantità, capacità volumetrica e distribuzione delle pentole con e senza prese sembra seguire un preciso schema: le pentole con prese sono più abbondanti in tutti gli ambienti, eccetto nei complessi A170-A175, A146 e A707-736 dove la tendenza si inverte. Questi vani sono particolari sotto un duplice aspetto, infatti, sono gli unici, oltre a A472, dai quali provengono grandi pentole senza prese destinate a cotture di grandi quantità di cibo localizzate in vani magazzino e ad avere una struttura leggermente più complessa degli altri edifici, presentano infatti rispettivamente 4 e 5 ambienti. L'uso del magazzino per la

conservazione non solo di alimenti, ma anche di ceramica, che probabilmente veniva impilata, fa supporre che ci fossero più pentole di quelle effettivamente usate quotidianamente e che quelle inutilizzate fossero custodite nei “ripostigli”. In particolar modo, se si pensa alle pentole di grandi dimensioni, si deve sottolineare che queste potevano essere usate solo una volta all’anno, probabilmente in estate se si ritiene che potessero servire per la pre- cottura del grano, o per eventi speciali. In ogni caso il loro uso era confinato ad eventi non quotidiani e la loro presenza nei magazzini fa supporre che al momento dell’incendio non erano ancora state usate, infatti non sono stati trovati frammenti di pentole di grandi dimensioni né nei contesti con focolari o né nelle aree aperte¹⁰⁹ in associazione a questi contesti.

La distribuzione delle pentole permette di chiarire come la divisione e l’uso degli spazi avesse un significato preciso e come ogni tipo di spazio venisse usato in modo specifico per lo svolgimento di attività diversificate ma tutte fortemente incentrate sulla produzione familiare.

Abitudini alimentari ad Arslantepe durante il periodo VI B2: analisi e interpretazione dei dati archeologici.

L’analisi funzionale della ceramica e la sua distribuzione nei diversi contesti del VI B2 ha permesso di ricostruire le diverse attività che si svolgevano nel villaggio e che erano strettamente connesse con l’uso dei recipienti ceramici.

Tutti gli ambiti funzionali analizzati (consumo, conservazione, preparazione e cottura del cibo), rimandano l’immagine di un villaggio con organizzazione basata sul nucleo familiare: ogni complesso abitativo/ edificio era fornito di un preciso set per la cottura dei cibi e di una discreta quantità di ciotole, coppe e calici destinati al consumo individuale di aridi e liquidi. I contenitori di grandi dimensioni sia per l’immagazzinamento, sia per la cottura, con capacità superiori ai 10 litri sono rari e poco diffusi e ciò dipende certamente dalla preferenza ad immagazzinare le granaglie in installazioni fisse (silos) e dal tipo di organizzazione interna del villaggio fortemente incentrata sul nucleo familiare composto da un massimo di 7¹¹⁰ persone per cui le pentole per la cottura del cibo potevano essere di piccole o media dimensioni. All’interno delle strutture del VIB2 sono stati tuttavia rinvenuti molti vasi destinati all’immagazzinamento (prevalentemente in ceramica fine, *Plain Simple*, tornita) sia con imboccatura larga sia con collo e imboccatura ristretta. La frequenza di rinvenimento di tali vasi è indice del fatto che la conservazione delle derrate alimentari (aridi, semiliquidi e liquidi) fosse comunque molto praticata all’interno di ogni singolo complesso abitativo, ma la presenza contemporanea di più tipi di olle fa supporre che esistesse una diversificazione dei prodotti immagazzinati: si ha un abbondanza di olle destinate all’immagazzinamento di sostanze semiliquide¹¹¹ (forse connesse con i prodotti derivanti dalla lavorazione del latte) mentre sono carenti olle con beccuccio o bottiglie sufficientemente grandi per la conservazione dei liquidi.

¹⁰⁹ Al momento dell’incendio del villaggio del VI B2 i cereali dovevano essere stati riposti sui tetti per essiccare e tra i resti non sono stati trovati cariossidi germinate. Questo potrebbe indicare che il raccolto era appena avvenuto e i cereali non erano ancora pronti per essere trattati. Se questa ipotesi fosse attendibile, potrebbe spiegare il perché queste grandi pentole si trovassero ancora all’interno dei magazzini e non nelle aree esterne con o senza forni.

¹¹⁰ PICCIONE 2010.

¹¹¹ D’ANNA-PICCIONE 2010.

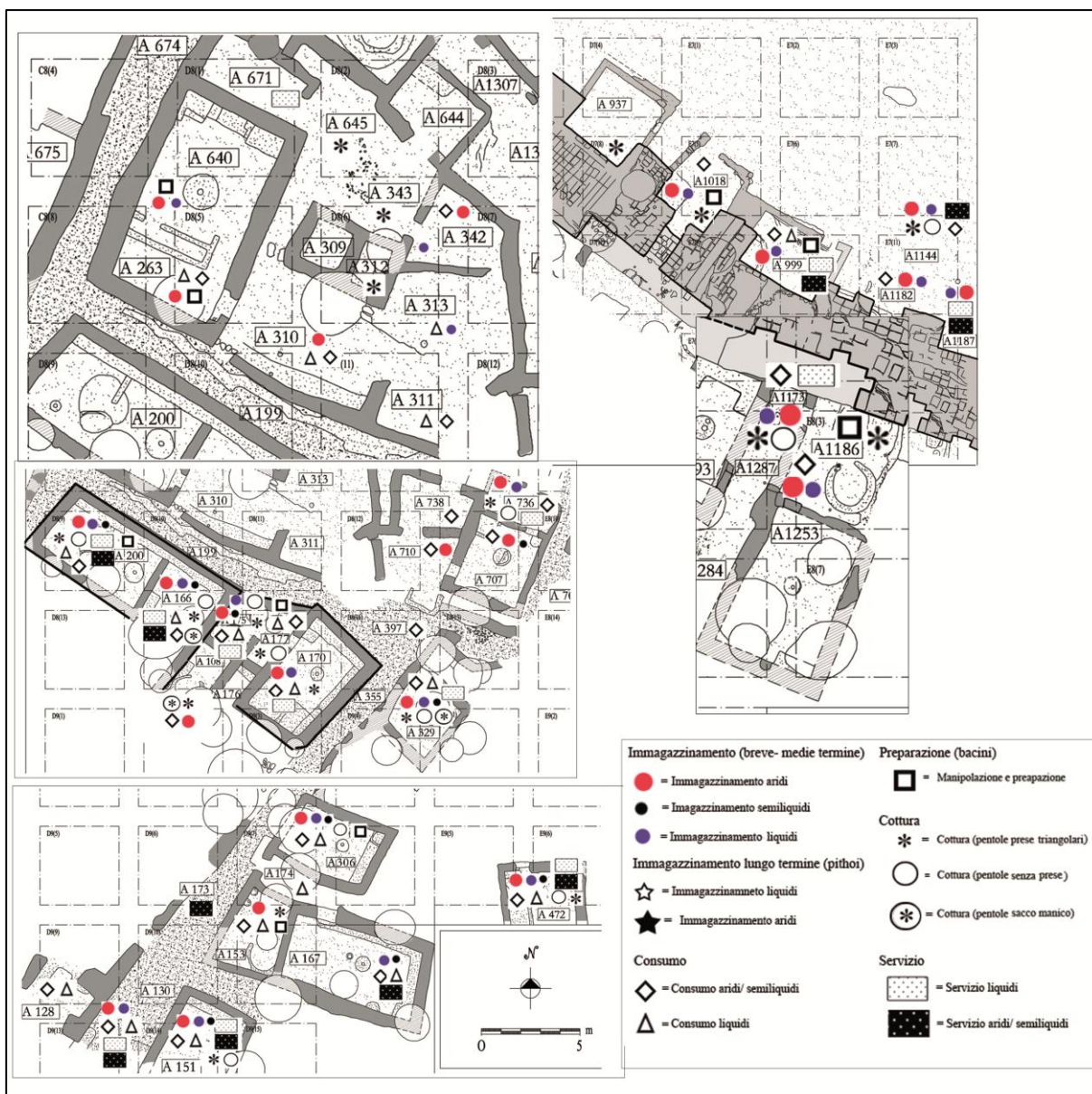


Figura 94: Distribuzione delle diverse categorie funzionali nelle strutture domestiche del villaggio del Bronzo Antico I ad Arslantepe.

I recipienti per la conservazione di sostanze semiliquide non sembrano invece presenti nel cortile centrale probabilmente destinato a lavorazioni specializzate da cui provengono principalmente vasi connessi all'immagazzinamento di breve o medio termine di aridi, vasi per consumo di aridi e liquidi e bacini per la preparazione e manipolazione degli alimenti. Per quanto concerne le produzioni funzionalmente connesse al consumo e al servizio è interessante sottolineare la presenza di due set diversificati: uno prodotto in ceramica fine tornita e uno in ceramica rosso-nera o da cucina con impasti grossolani. Nella distribuzione funzionale non è stata fatta una distinzione in base alla classe ceramica di appartenenza perché di base i set per il consumo dei liquidi sono prodotti in ceramica tornita fine, mentre quelli per il consumo di aridi quasi esclusivamente in ceramica rosso-nera brunita. La possibilità di poter scegliere ed utilizzare uno specifico tipo di ceramica indica che esistevano varie occasioni d'impiego: il servizio fine e la presenza di numerosi vasi per il consumo di liquidi (coppe e calici) e aridi (ciotole con profilo articolato e fruttiere) indica che le sfere d'impiego potevano essere principalmente due, quella familiare per il consumo del cibo e dei liquidi di tipo quotidiana e un ambito d'uso con valenza ideologica e sociale differente, non documentata nella fase precedente di occupazione (VI B1). Si assiste dunque in questa fase

alla nascita e all'affermazione di una nuova forma di commensalità legata all'impiego di un set preciso di ceramica anche in assenza di uno o più luoghi con conclamato valore simbolico.¹¹² Il luogo per il consumo sia quotidiano, sia occasionale doveva perciò essere limitato alle strutture domestiche stesse, che restano per tutta la durata dell'occupazione del VI B2, il fulcro sociale attorno a cui ruotava la vita del villaggio. In tutti gli ambienti con focolare e nei magazzini ad essi associati sono presenti abbondanti quantità di recipienti per il consumo di aridi e liquidi segno evidente di un tipo di consumo individuale.

Rispetto all'occupazione del VI B1 il repertorio ceramico è molto più vario e diversificato e si riprendono in molti casi produzioni strettamente connesse alla tradizione Tardo Uruk, anche se il contesto di impiego è totalmente differente sia a livello economico, sia sociale¹¹³.

Quello che emerge dall'analisi della ceramica proveniente dai contesti del VI B2 è l'immagine di un villaggio a carattere domestico con organizzazione interna indipendente per i vari complessi che gestivano autonomamente l'immagazzinamento e dove non è attestata la presenza di redistribuzione.

La distribuzione delle pentole è invece peculiare, infatti non sempre si trovano in associazione ai vani con focolare, ma più spesso si trovano in cortili (con o senza forni) o in vani magazzino. Tale peculiarità indica che la cottura poteva avvenire all'esterno.

Le abitudini alimentari erano incentrate sul consumo di prodotti agricoli e probabilmente di sostanze semiliquide che potevano essere connesse o con la lavorazione del latte, o alla preparazione di zuppe (ad esempio preparazioni simili al *porridge*¹¹⁴ che ha una consistenza semiliquida). E' stata documentata inoltre la cottura degli alimenti per bollitura o stufatura, tecniche che prevedono l'evaporazione dell'acqua in modo lento e costante.

Come sottolineato in precedenza le modalità di consumo del cibo, sia per eventi speciali, sia in ambito quotidiano, erano di tipo individuale: ogni membro della famiglia aveva un suo recipiente e possibilmente un vaso per consumare i liquidi, come testimoniato dalla presenza in ogni ambiente di ciotole, coppe e calici.

Esistono installazioni fisse sia per la trasformazione e manipolazione dei cereali o dei prodotti agricoli, come fossette e piattforme, sia per la cottura del cibo ovvero forni e focolari, ma le tracce da fuoco sulle pentole e la presenza, anche se molto limitata, di alari e di pentole di grandi dimensioni fanno supporre che la cottura potesse essere effettuata anche nelle aree aperte, anche se a causa dell'incendio che ha posto fine alla vita del villaggio non è stato possibile documentare le tracce lasciate da questi "focolari" improvvisati. La presenza di installazioni da fuoco diverse e varie modalità di cottura sono indice di abitudini alimentari variegata anche se il contesto di consumo resta sempre legato alla sfera dell'unità domestica. Le abitudini alimentari del periodo VI B2 sono strettamente connesse all'uso degli spazi e alla loro diversificazione interna in termini di utilizzo e impiego. Ogni aspetto della vita quotidiana e delle pratiche alimentari è documentabile attraverso l'analisi dei diversi indicatori archeologici: tipologia insediamentale, installazioni fisse e repertorio ceramico. Tutti i dati raccolti testimoniano come le abitudini alimentari fossero legate ad un tipo di economia fortemente basata sull'agricoltura e sulla lavorazione dei cereali, anche se la dieta

¹¹² Nella fase del Bronzo Recente ad Arslantepe non sono stati esposti luoghi di culto aperti come templi o altre aree sacre di rilievo, l'unico ambiente che potrebbe avere carattere sacro o rituale è l'ambiente A1193 al cui interno è stata esposta una panchina intonacata allettata a ridosso del muro di fortificazione, con decorazione dipinta di bucranio e losanghe lungo le pareti dell'installazione; l'ambiente però non presenta tracce di ceramica e l'unica testimonianza di una sorta di pratica cultuale è rintracciabile nella presenza di una fossetta di alloggiamento per ciotola esposta in prossimità della panchina.

¹¹³ Non sono presenti nei contesti del VI B2 ciotole prodotte in massa (FRANGIPANE 1983; D'ANNA 2010) elemento preponderante nel repertorio del periodo VI A.

¹¹⁴ Il riferimento al *porridge* è stato proposto relativamente al fatto che questo alimento è a base di cereali, in particolar modo si tratta di una zuppa di avena cotta in acqua o latte, se ricavato dalla farina di avena ha una consistenza semiliquida, oppure si potrebbe anche pensare a preparazioni di minestre a base di legumi e cereali.

poteva essere integrata con i proventi derivanti dall'allevamento, e il consumo di carne resta limitato e legato principalmente alla bollitura¹¹⁵.

Un altro elemento che potrebbe fornire indizi e chiavi di lettura circa le abitudini alimentari e domestiche del villaggio del Bronzo Antico I Recente è legato all'interpretazione degli "spazi", intesi come luoghi fisici all'interno dei quali si svolgevano azioni.

Il significato dualistico che assume lo "spazio" (interno –esterno) nel villaggio del VI B2, è indice di questa possibilità di lettura: la distribuzione dei vasi da un lato e delle installazioni connesse con la manipolazione del cibo dall'altra indicano come "lo spazio interno" rispondesse più a necessità strettamente connesse con attività come il consumo diretto del cibo e la conservazione delle derrate alimentari, ovvero riconducibile ad una sfera semantica domestica e privata; lo "spazio" esterno rappresentava il vero cuore pulsante della vita del villaggio: in questo "spazio" si svolgevano attività legate alla preparazione del cibo non solo per il consumo quotidiano, ma anche per occasioni speciali o per scopi differenti, come la precottura dei cereali o per feste o occasioni speciali. Come si evince dalla pianta con la distribuzione funzionale del repertorio ceramico (fig. 94), in alcuni casi le pentole sono state rinvenute in spazi esterni, questo, in associazione al rinvenimento di alari nelle stesse aree potrebbe confermare l'abitudine di usare i cortili per la cottura del cibo, mentre il focolare potrebbe aver avuto una funzione più legata al riscaldamento dell'ambiente interno.

Le aree esterne, la presenza di piazze, il sistema di viabilità interna organizzato in modo razionale associato alle strutture pianificate in modo omogeneo permettevano un continuo fondersi della sfera familiare- domestica raccolta intorno al focolare, cuore della casa, e quella più ampia incentrata sugli spazi aperti, dove si svolgevano molteplici attività.

Il costante contatto di questi due "spazi" (interno ed esterno), rappresenta il vero fulcro vitale del villaggio del VI B2 all'interno del quale le attività quotidiane erano costantemente cadenzate nel contatto tra questi due ambiti e, anche se il "privato" rappresentava la base della vita quotidiana, la presenza degli spazi esterni e il loro frequente impiego permetteva ai singoli nuclei di entrare in contatto tra di loro. La presenza stessa del grande muro di difesa a cingere il villaggio poteva in qualche modo servire da collante per i singoli nuclei familiari che attraverso questa struttura potevano sentirsi ulteriormente parte di unità.

La presenza di varie modalità di consumare il cibo, prepararlo e cuocerlo non sembrano legate tanto alla convivenza nello stesso villaggio di più gruppi con tradizioni differenti, quanto piuttosto ad una maggiore disponibilità di prodotti da trattare e di installazioni fisse per cuocerlo in modi differenti. L'unità culturale è testimoniata da un identico schema costruttivo delle strutture e delle installazioni presenti al loro interno e dal ripetersi costate e standardizzato del repertorio ceramico.

In tutti gli ambienti sono stati trovati set funzionali che si ripetono identici e le aree esterne presentano un tipo di organizzazione razionale sono elementi a un tipo di una sfera culturale unitaria, ma composta da nuclei familiari (più o meno allargati) distinti e autonomi.

¹¹⁵ La carne rinvenuta nei contesti del VI B2 è stata prevalentemente rinvenuta in stato fortemente frammentario e solo occasionalmente si è potuta documentare l'estrazione del midollo o forme di cottura alla brace. I segni di macellazione sono infatti rari dal momento che le ossa che non hanno subito bollitura sono rare.

Bronzo Antico II (2750-2500 a.C.): il periodo VI C, presentazione dei dati archeologici.

Architettura

Tipologia Insediamentale

Il periodo di transizione tra il Bronzo Antico I e II ad Arslantepe è segnato da un radicale cambiamento socio-economico che vedrà l'affermarsi nella regione di nuove tradizioni culturali. In seguito all'incendio che portò alla distruzione del villaggio del VI B2 e che segnò la fine dell'orizzonte culturale *Late Reserved Slip* e dei contatti privilegiati con il mondo Siro-Mesopotamico¹, si crearono nuove possibilità per gruppi nomadi, da sempre gravitanti nell'orbita del sito e componente fondamentale nell'economia della regione di Malatya, per rioccupare il tell. Con l'inizio del Bronzo Antico II, nel periodo compreso tra il 2750 e il 2500 a.C. (fase VI C nella divisione stratigrafica interna del sito di Arslantepe), la frattura con il periodo precedente è radicale. Si possono distinguere due principali fasi di occupazione del sito durante il Bronzo Antico II, la prima è quella caratterizzata da resti di strutture non permanenti, mentre in una fase più tarda si assiste alla costruzione di un grande edificio in mattoni crudi con fondamenta in pietra che darà avvio ad un processo di rioccupazione stabile del sito. All'inizio del periodo il sito rimane quasi completamente disabitato e le uniche tracce di frequentazione sono ascrivibili a pozzetti e buchi di palo spesso associati a piani pavimentali intonacati leggermente infossati localizzati esclusivamente nella parte alta del tell (fig.96).

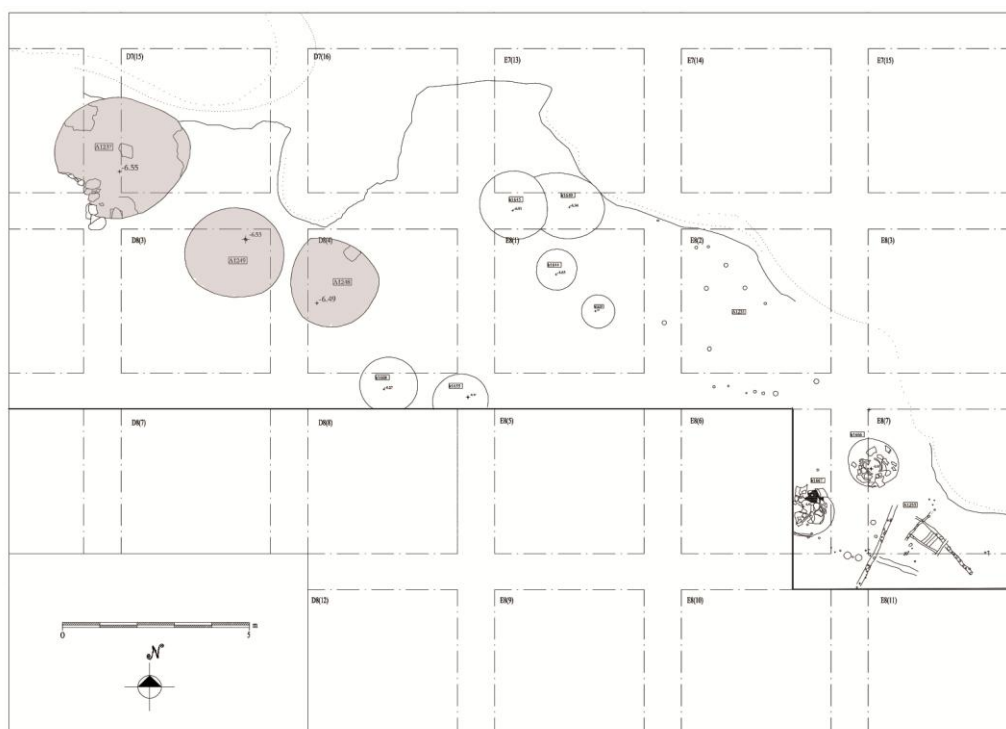


Figura96: Pianta della fase antica del periodo VI C ad Arslantepe, con capanne e buchi di palo. Da Archivio MAIAO.

¹ FRANGIPANE - PALMIERI 1983b: 536; PALUMBI 2008: 255

In alcune di queste capanne sono state trovati resti ossei disarticolati evidenza del fatto che tali strutture erano usate, prima dell'abbandono definitivo, come tombe². Le capanne e i pozzetti rimandano ad un'occupazione occasionale da parte di popolazioni semi nomadi che, come visto già nel VI B1, anche in questo caso, occupavano il sito stagionalmente. Arslantepe, durante il VI C, diventa nuovamente una tappa centrale nelle rotte seguite dai pastori in periodo di transumanza; le comunità che frequentavano Arslantepe erano composte da gruppi piccoli e con raggio di azione più limitato e legati da una comune appartenenza socio-culturale³ basata principalmente sulla necessità di continua fluidità territoriale. All'interno delle capanne o nell'area occupata non sono stati trovati focolari, questo potrebbe far pensare che si cucinasse prevalentemente all'esterno senza necessità di costruire installazioni fisse e che di conseguenza non fosse necessario riscaldare gli ambienti. Ciò potrebbe dipendere dal fatto che, come ipotizzato per il periodo VI B1, il sito era frequentato durante la primavera- estate e di conseguenza non erano necessarie focolari per garantire il riscaldamento degli ambienti. L'assenza di installazioni fisse sia per la cottura, sia per la trasformazione e manipolazione del cibo in questa fase sottolineano ulteriormente il carattere non stabile dell'occupazione.

Nella fase tarda del Bronzo Antico II sul sito viene costruito un grande edificio⁴, A607 (fig. 97) sempre localizzato sulla parte alta del tell, costituito da numerosi e grandi vani di forma rettangolare di grandezza simile tra loro.

A differenza della fase precedente in ogni singolo vano era presente un focolare con spalliera a ferro di cavallo e occasionalmente un forno con altre installazioni fisse (panchine e fossette con manicine). I forni nella maggior parte dei casi erano però localizzati all'esterno. Attorno a questo edificio restano le evidenze di pochi pozzetti e di qualche capanna circolare con piano pavimentale intonacato indice che il sito continuava ad essere frequentato da gruppi pastorali durante le fasi di transumanza.

La grandezza dell'edificio A607, la sua suddivisione interna con il ripetersi costante delle stesse installazioni fisse, l'assenza di altre strutture e la tipologia della società con organizzazione clanica suggeriscono che A607 fosse stato edificato per accogliere un clan o una famiglia allargata in cui i vari nuclei famigliari occupavano le singole stanze che componevano l'edificio. Si assiste ad un lento processo di re- sedentarizzazione da parte di gruppi mobili che probabilmente avevano un organizzazione interna di tipo clanico o comunque basata sul famiglie allargate, che in origine potevano frequentare il sito stagionalmente⁵. La presenza sul sito di un unico grande edificio e un grande uniformità nella cultura materiale potrebbe far pensare che in questa fase il sito fosse occupato da un unico gruppo che originariamente poteva aver frequentato Arslantepe in modo occasionale insieme ad altre componenti pastorali⁶.

La tipologia insediativa varia rispetto alle occupazione del Bronzo Antico I, le capanne infatti si differenziano da quelle del VI B1 perché quelle del VI C sono di forma circolare, infossate e presentano nella maggior parte dei casi una pietra localizzata al centro dell'ambiente che probabilmente serviva per sostenere il palo che sorreggeva il soffitto. Le differenze costruttive vengono ulteriormente rimarcate nella fase più tarda dell'occupazione del VI C, quando cambia

² La presenza di tombe potrebbe far pensare che il gruppo che occuperà in modo più stabile Arslantepe durante la seconda fase del VI C, poteva essere lo stesso. Il legame di un gruppo ad un territorio e la spinta ad occuparlo era possibilmente legato alla presenza di tombe che sanciscono l'appartenenza di un gruppo ad un territorio.

³ PALMIERI 1967; DI NOCERA 2005

⁴ FRANGIPANE 2012: 253-257.

⁵ Questo processo continua ad Arslantepe anche durante la fase successiva che vedrà la crescita del nucleo incentrato sul singolo edifici presente nel VI C e che porterà alla nascita di una forma di urbanizzazione del sito in termini Anatolici del termine, ovvero un villaggio fortificato con struttura agglutinante (FRANGIPANE 2012: 257-258).

⁶ E' stato ipotizzato invece che durante il VI B1 i gruppi che frequentavano Arslantepe stagionalmente fossero vari e distinti, mentre durante il VI C, la presenza di un unico grande edificio fa supporre che il sito fosse occupato da un unico gruppo che si riconosceva come identità non solo a livello cultural, ma anche parenterale.

completamente l'organizzazione degli spazi interni e la grandezza dei vani. Mentre le strutture del VI B2 sono prevalentemente costituite da due vani (uno principale con focolare e uno più piccolo usato come magazzino) e destinati ad essere occupato da una singola famiglia, l'edificio A607, è il riflesso di un grande cambiamento sociale dal momento che esso raccoglieva al suo interno una famiglia allargata in cui i singoli nuclei famigliari erano distribuiti nelle varie stanza che lo componevano.

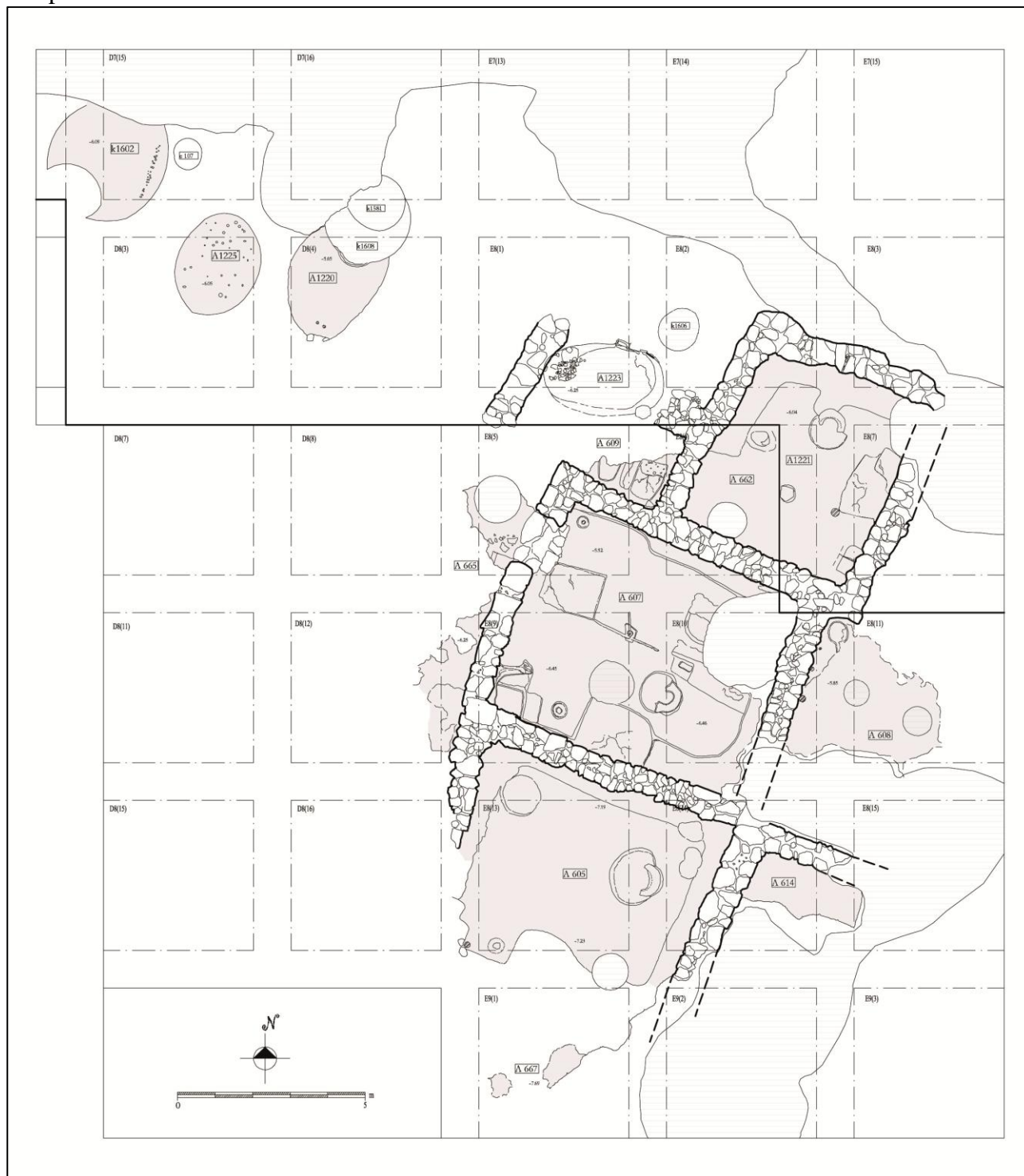


Figura 97: Pianta della fase recente del periodo VI C ad Arslantepe, con il grande edificio A607. Pianta da Archivio MAIAO.

Anche le installazioni interne e la produzione ceramica subiscono profondi mutamenti, mentre le installazioni si differenziano da quelle precedenti sia per struttura, sia per localizzazione all'interno dei singoli vani, la ceramica muta completamente e riflette una rottura con la tradizione precedente di derivazione Tardo Uruk.

Il periodo VI C segna una grande frattura culturale nella storia occupazionale di Arslantepe che viene occupato da una popolazione con radici culturali differenti dai gruppi che avevano fino ad allora abitato il sito. Si assiste a cambiamenti molto profondi: cambiano tutti gli aspetti legati alla vita domestica e alle attività quotidiane, la tipologia insediamentale e le installazioni, compaiono nuovi tipo di focolari e forni, la produzione ceramica si limita a produzioni fatte a mano e scompare quasi totalmente la ceramica fatta al tornio *Plain Simple* e anche le relazioni esterne di Arslantepe mutano: le direttrici culturali non sono più orientate verso il mondo Mesopotamico- Siriano, ma sono ora più ristrette e limitate alla regione Anatolica dell'alto Eufrate⁷.

Localizzazione e distribuzione degli elementi diagnostici connessi con le pratiche di cottura e preparazione del cibo.

Durante il Bronzo Antico II variano la tipologia insediamentale, la cultura materiale⁸, la struttura interna del sito e l'organizzazione sociale. Inoltre la presenza di un nuovo strumentario connesso con la preparazione, trasformazione e cottura del cibo nei contesti del VI C, completamente differente rispetto a quello delle fasi del Bronzo Antico I (VI B1-VI B2), indica che il cambiamento fu profondo e a mutare non furono solo "i gusti", ma i gruppi che si stanziarono ad Arslantepe in seguito all'incendio del villaggio del VI B2. La prima fase insediamentale riflette un'occupazione occasionale del sito da parte di gruppi nomadi e non sono state esposte installazioni fisse riferibili a questo livello. Gli unici elementi connessi con la cottura del cibo riferibili alla fase iniziale del VI C, sono alari⁹ (rivenuti in stato frammentario) e un frammento di focolare portatile¹⁰ (fig.98). L'assenza di installazioni fisse per la trasformazione e la preparazione del cibo, come panchine o fossette con macinelli ad esse associate, o per la cottura, come forni e focolari, dipende dal tipo di occupazione e di frequentazione del sito, che, essendo occasionale, non necessitava di strutture fisse.

A livello architettonico si assiste ad un'altra grande trasformazione databile alla fase più recente del periodo VI C, in questo contesto è stato messo in luce un unico edificio, A607, di grandi dimensioni e dalla struttura interna più articolata rispetto alle abitazioni del VI B2. La presenza di più vani in un unico edificio rappresenta una novità architettonica dal momento che

⁷ PALMIERI 1967; CONTI PERSIANI 1993:362-365; FRANGIPANE 2012. Le comunità che frequentano Arslantepe durante il periodo VIC avevano principalmente legami con il mondo est-Anatolico ed erano strettamente connesse con il mondo pastorale ma analizzando la cultura materiale e la tipologia insediamentale emergono differenze rispetto ai gruppi transcaucasici. E' probabile dunque che questi gruppi fossero nomadi ma probabilmente piccoli e legati da gruppi parenterali legati da una comune identità socio-culturale ed è infatti presumibile che uno di questi gruppi sia insediato ad Arslantepe durante il Bronzo Antico II (PALMIERI 1967; DI NOCERA 2005; FRANGIPANE 2012).

⁸ Ogni aspetto della vita domestica e la cultura materiale riflettono particolari modelli sociali grazie ai quali i membri di un gruppo i riconoscono come facenti parte di un'unica entità culturale (BRAUN 1983; COUNHIAN 1997; HASTORF 2007)

⁹ La tipologia degli alari è simile a quella degli alari provenienti dai contemporanei siti presenti nell'area di Elazig (KOŞAY 1976, pl.155).

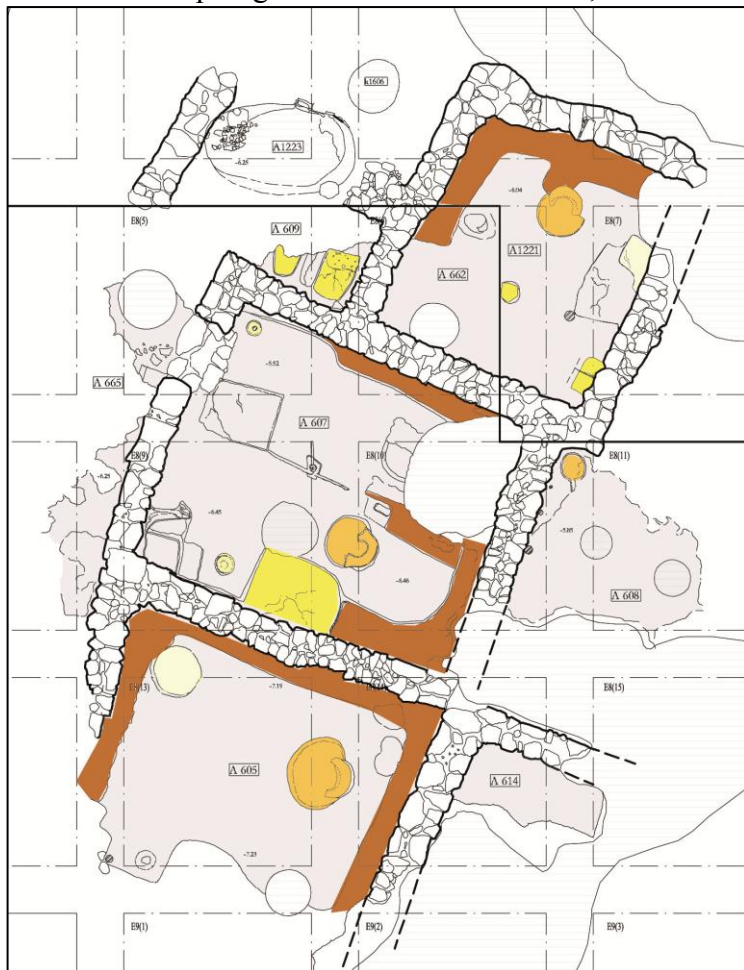
¹⁰ In area transcaucasica il fornello portatile a ferro di cavallo era provvisto di ansa (KRUPNOV fig.2: 1-4; LAMB fig.3: 5; PALMIERI 1967, p. 176) e talvolta era decorato con motivi antropomorfi come accadeva anche per i focolari. A tali oggetti si collega una particolare classe di bracieri costituiti da bacini con labbro forato presenti nell'area di Erzerum; esempi di questo tipo di focolare provengono da Karaz e da Pulus (KOŞAY 1976) anche se in quest'ultimo caso il fornello portatile è decorato con motivi incisi. Dall'area dell'Azerbaijan iranico provengono altri frammenti di fornelli portatili senza anse ma spesso con decorazioni e sono sempre presenti all'interno delle strutture domestiche. Il perdurare in tutta l'area Nord Anatolica e anche in aree limitrofe di questo tipo di strumenti per la cottura indica che probabilmente dovevano avere anche un valore simbolico oltre che funzionale (PALMIERI 1967)

precedentemente le strutture domestiche erano composte da due o tre vani e gli spazi interni avevano destinazioni funzionali differenti. A partire dal VI C, all'interno dello stesso edificio sono presenti vani con destinazione funzionale identica, infatti al loro interno sono presenti medesime installazioni, fattore questo che indica come i vari ambienti fossero impiegati tutti per svolgere azioni affini senza differenziazione o specializzazione.



Figura 98: Strumenti connessi con la cottura del cibo provenienti dai contesti del periodo VI C: alari (b-c-d-f); frammenti di possibile piata da cottura con foro (a) e focolare portatile (e). Tutti frammenti provengono da strati o da pozzetti di scarto. Foto da archivio MAIAO.

Osservando la tipologia dei forni e dei focolari, e la loro localizzazione all'interno dell'ambiente, in



A partire dal VI C sia i forni sia focolari cambiano completamente, viene abbandonata la caratteristica forma circolare con fossetta centrale che aveva caratterizzato i focolari tipici delle fasi iniziali del Bronzo Antico e del Tardo Calcolitico di Arslantepe e compare una nuova tipologia, dalla forma più ovoidale e con una particolare spalletta a ferro di cavallo semicircolare¹¹ che occupa meno della metà del perimetro del focolare. Questo metodo di costruire i focolari perdurerà anche nelle fasi del Bronzo Antico III. Le dimensioni dei focolari sono in genere leggermente più grandi rispetto a quelle dei focolari del Bronzo Antico I, con un diametro compreso tra 0,6- 0,8 m o tra 1,5-1,9 m¹². Spesso i focolari subivano rifacimenti vari e in occasione di ogni ricostruzione la spalliera veniva rimpicciolita rispetto

¹¹ Questi focolari sono paragonabili a quelli di tutta la regione dell'Altinova e di Elazig, come i focolari di Noşuntepe, Korokutepe, Tepegik (EARTON 1972, pl. 41; ESIN 1974, pl.59 1-2, 67; ESIN 1976, pl. 74, 1974; HAUPTMANN 1976, pl. 55-56; VAN LOON 1973). Negli strati riferibili al Bronzo Antico II di Korokutepe, (strati LV- LXXII, databili tra il 2600 e il 2300 a.C.) sono stati esposti focolari con piattafornie rialzate rivestite di intonaco e con preparazione in frammenti ceramici e ciottoli, sormontate da cordolo semicircolari cui limiti sono però decorati (VAN LOON 1973, pl: 11, 16, 19). E' interessante notare che l'orizzonte ceramico riferibile al Bronzo Antico II di Korokutepe rispecchia appieno le trasformazioni documentabili anche ad Arslantepe e le stesse installazioni connesse con la preparazione e trasformazione del cibo si ripetono identiche nello spazio domestico. Ancora forni simili a quelli rinvenuti ad Arslantepe sono stati esposti anche a Tepecik nei livelli 6b- a (ESIN, U. 1972) i cui si nota che i focolari sono sempre localizzati a ridosso del muro nord del vano (ESIN 1974 pl.59,3 -60,1- 61,1- 67- 68). La persistenza sia nella cultura materiale sia nella costruzione di installazioni di simile fattura sono chiaro sintomo di un cambiamento culturale profondo, il bacino attorno a cui gravita il nuovo gruppo stanziatosi ad Arslantepe è legato strettamente alla regione dell'Alto Eufrate, in particolar modo le evidenze archeologiche limitano l'area alla regione dell'Altinova e di Elazig. Non sono documenti, se non attraverso pochissimi frammenti ceramici di *metalli ware* i contatti con il mondo Siro. Mesopotamico e, oltre alla tipologia insediamentale mutano radicalmente anche le strutture per la preparazione e cottura del cibo, ovvero strumenti attraverso cui si manifesta ripetitività delle azioni famigliari e si esplicita l'identità di una famiglia e la sua appartenenza ad un gruppo (HODDER, 2004).

220

base di preparazione in cocci e piccoli ciottoli, come veniva fatto per altro anche nelle fasi precedenti (fig.101 c-e; 100 g-h) .

Muta anche la localizzazione dei focolari, i quali sono ubicati a ridosso di una parete e non si trovano più in centro al vano e sono in stretta connessione con altre attrezzature fisse per la manipolazione del cibo e la sua preparazione (fossette, panchine e piattaforme). La presenza dei focolari e delle altre installazioni in un angolo della casa suggerisce che l'intero ambiente fosse suddiviso in aree funzionali differenti e che le attività connesse con la preparazione e la cottura del cibo avvenisse nella zona immediatamente circostante il focolare da cui provengono inoltre numerosi resti di cereali e legumi, segno evidente di esercizio di pratiche culinarie¹³. L'assenza in questa fase di alari o fornelli portatili potrebbe dipendere dalla tipologia dei focolari stessi, i quali, essendo forniti di spalliera, potevano servire anche da pedana per sorreggere la pentola e garantire perciò cotture più moderate e senza contatto diretto con il fuoco.



Figura 100: Localizzazione e distribuzione delle installazioni nel vano A607, pianta dell'ambiente (a) con foto e localizzazione delle installazioni (b); particolari del focolare e della piattaforma per preparazione del cibo (c); preparazione della piattaforma del focolare con frammenti ceramici (d) e fondazioni in pietra (e). Materiale fotografico da archivio MAIAO.

Un'altra grande differenza rispetto alle fasi precedenti è legata alla tipologia e alla localizzazione dei forni (fig.102). Durante la fase del VI C la forma dei forni muta completamente¹⁴: mentre i forni del VI B1- B2 avevano una forma circolare o semicircolare, quelli dell'occupazione del Bronzo Antico II hanno una struttura semicircolare o quadrangolare più irregolare la cui superficie di cottura si trova solitamente a circa 10 cm dal piano pavimentale.

¹³ SADORI *et al.* 2006

¹⁴ I forni rimarranno identici a quelli del VIC anche durante le fasi del Bronzo Antico III.



Figura 101: Localizzazione installazioni presenti nel vano A1221, dell'ambiente A607. Pianta (a) e fotografia con distribuzione delle installazioni e del materiale litico (b); particolari della piattaforma per trasformazione del cibo (c-d) e focolare in uso (c-d) e in fase di smontaggio con dettaglio della preparazione della pedana del focolare con cocci (g-h). Foto e disegni da archivio MAIAO

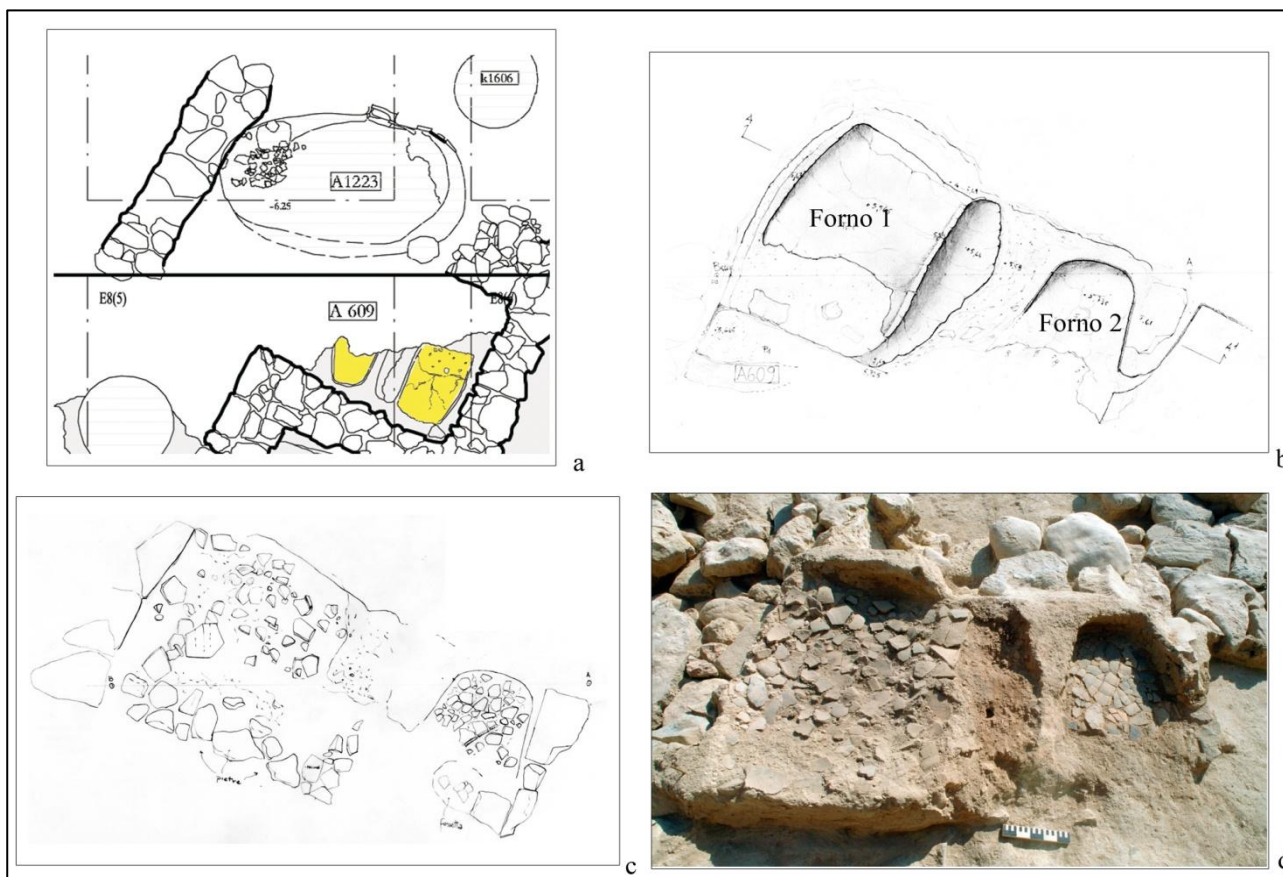


Figura 102: Caratteristiche morfologiche e struttura dei forni del periodo VI C ad Arslantepe, i forni sono localizzati nell'ambiente A609, vano laterale dell'edificio A607. Foto e disegni da Archivio MAIAO.

I forni di questa fase, e di quella successiva (VI D) presentano una suddivisione tra l'ambiente principale dove avveniva la cottura del cibo su piattaforma e uno secondario, costituito da un canale stretto dove venivano posti combustibile e cenere necessari per riscaldare il forno e mantenerlo ad temperatura tale da permettere la cottura del cibo. Di fronte ai forni c'è solitamente una piccola depressione forse impiegata durante la fase di pulizia del forno per raccogliere la cenere e i resti della brace. I forni sono presenti unicamente, come i focolari e le altre installazioni fisse, nella fase tarda del Bronzo Antico II, in associazione alla fase di costruzione delle strutture con alzata in mattoni crudi e fondazioni in pietra. Sono stati esposti diversi forni nel grande edificio A607, e in particolare si trovano a ridosso del muro sud del vano A609, localizzato immediatamente a nord di A607 e un forno è stato esposto in A607. Il cattivo stato di conservazione di A609 non permette di individuare ulteriori strutture adiacenti ai forni, la cui struttura è tipica delle fasi del Bronzo Antico II nella regione dell'Alto Eufrate¹⁵.

Il forno presente in A607 è in stretta associazione con il focolare e la piattaforma per la manipolazione dei cereali e per la preparazione del cibo. La contemporanea presenza di due installazioni per la cottura del cibo all'interno dello stesso vano è inusuale se riferita alle fasi precedenti il Bronzo Antico II ad Arslantepe, ma questa tendenza si osserva anche in altri siti della regione di Elazığ¹⁶ contemporanei al periodo VI C.

L'uso nello stesso ambiente di forno e focolare potrebbe rimandare a cotture che necessitavano l'impiego di entrambe le installazioni oppure indica che mentre i forni presenti in A609 erano impiegati da tutti i membri della famiglia allargata, coloro che risiedevano in A607 potevano invece usare in modo autonomo il forno presente nell'ambiente.

A differenza dei forni del Bronzo Antico I, quelli esposti nei livelli riferibili al periodo VI C sono più piccoli, la variazione dimensionale tra i due periodi deve necessariamente dipendere dal tipo di cottura che tramite queste installazioni veniva effettuata. Si nota un'interessante capovolgimento nelle dimensioni di forni e focolari, infatti mentre nel VI 1-B2 i forni avevano dimensioni maggiori rispetto ai focolari, durante la fase successiva si verifica la situazione opposta. I focolari con spalla a ferro di cavallo potevano certamente essere impiegati per riscaldare gli ambienti, e infatti erano presenti in tutti i vani dell'edificio, ma la presenza del cordolo lungo metà del perimetro permetteva al contempo di appoggiare le pentole per una cottura a fuoco lento e la vicinanza delle piattaforme a cui erano associati, molto frequentemente nei cui pressi sono stati esposti resti di cereali e strumenti in pietra come pestelli o mortai, fa supporre che la destinazione d'uso del focolare fosse espressamente connessa alla cottura.

La distribuzione spaziale di forni e focolari oltre ad essere un elemento centrale per conoscere il sistema di preparazione e cottura del cibo, rappresenta un punto fondamentale nella percezione delle relazioni sociali alla base della convivenza tra vari membri di un gruppo che dovevano dividere uno stesso spazio e le installazioni in esso presenti. Se i focolari continuano a rappresentare il "cuore" della casa, nel senso di centro del singolo nucleo familiare¹⁷, i forni, localizzati in ambienti prevalentemente esterni, rappresentano il punto di contatto tra i diversi nuclei.

Lo spazio "privato" coincide con l'interno delle singole stanze che fa parte di un complesso architettonico unitario: l'intero edificio appartiene ad un unico gruppo; ogni nucleo agisce entro limiti privati gravitanti intono al focolare domestico e condivide aree esterne e spazi comuni in cui sono presenti forni e attrezzature per la preparazione del cibo. Tutte le installazioni connesse con l'ambito legato alla preparazione e al consumo del cibo, insieme agli altri elementi della cultura materiale, sono centrali nella formazione del senso di appartenenza culturale e di condivisione di

¹⁵ Due forni simili sono stati esposti nei livelli del Bronzo Antico II a Noşuntepe (HAUPTMANN 1979: pl. 21,3- 22,1) il cui buono stato di conservazione ha permesso di ricostruire parte della copertura dei forni stessi e a Tepecik nel settore DA, livelli 6b-a (ESIN 1974, pl: 59,3).

¹⁶ In particolare a Tepecik (ESIN 1974) soprattutto nei livelli intermedi tra Bronzo Antico II e III (livelli 6a- 5e-d).

¹⁷ FOSTER- PARKER 2012; HODDER 2004: 79-102

tradizioni comuni perché attraverso la preparazione e il consumo del cibo si riflettono particolari modelli sociali e il senso di appartenenza etnica e culturale ad un gruppo. Il cambiamento morfologico di forni e focolari rispetto alle tipologie attestate nella fase iniziale del Bronzo Antico, indica che il gruppo che si insediò ad Arslantepe nel Bronzo Antico II era differente rispetto alle popolazioni precedentemente gravitanti attorno al sito e le installazioni ora riflettono necessità funzionali basate su modalità completamente differenti di cuocere il cibo.

All' interno dei vari ambienti che compongono l'edificio A607 non sono stati trovati alari. Nei siti della regione di Elazig, a Norsuntepe¹⁸ e Tepecik¹⁹, sono stati rinvenuti frammenti di alari in connessione a panchine e piattaforme.

Analisi e interpretazione dei dati architettonici

A partire dal Bronzo Antico II il sito di Arslantepe rientra nella fitta rete di scambi economici e commerciali su scala regionale²⁰ ed è frequentato occasionalmente da gruppi nomadi, le cui radici culturali legate alle tradizioni transcaucasiche erano ancora visibili. I gruppi pastorali che gravitano nella regione di Malatya durante il Bronzo Antico II a differenza dei gruppi del VI B1 sono portatori di un'identità culturale distinta e il loro raggio di azione è più limitato, di tipo regionale.

Come dimostrato dalla tipologia insediamentale e dai resti architettonici sul tell, è probabile che in una prima fase questi piccoli gruppi, uniti da un comune senso di appartenenza socio-culturale²¹, frequentassero già il sito come entità a se stanti in qualità di nuclei famigliari, ma solo in seguito uno di questi gruppi si insediò ad Arslantepe autonomamente, ipotesi questa suffragata dalla costruzione di un unico grande edificio con più vani all'interno dei quali erano presenti e ripetute le stesse installazioni per lo svolgimento delle attività quotidiane.

Il grande cambiamento socio-culturale che si verificò a partire dal Bronzo Antico II segnò un punto cruciale nella storia del sito poiché i nuovi gruppi, portatori di tradizioni completamente differenti, rompono definitivamente la continuità culturale che aveva caratterizzato le varie fasi occupazionali del sito a partire dal periodo Calcolitico (periodo VII).

Al variare delle forme e delle strutture degli ambienti, variano anche quelle dei forni e dei focolai, indice di nuove necessità e di modi di cucinare non precedentemente attestati. L'arrivo di questi gruppi pastorali nomadi segna perciò l'inizio di una nuova fase culturale in cui i contatti con il mondo mesopotamico e siriano sembrano solo sporadici perché il centro del nuovo orizzonte culturale è limitato alle regioni anatoliche dell'Alto Eufrate.

La distribuzione dei forni e dei focolari permette di comprendere come veniva gestito lo spazio in relazione alle attività di preparazione e cottura dei cibi. La cottura dei cibi poteva avvenire sui focolari, distribuiti in tutti i vani dell'edificio A607. Le attività di preparazione e cottura erano svolte in una sfera domestica- privata in cui i membri di un singolo nucleo familiare agivano, mentre i forni, in particolare quelli localizzati in A609, erano localizzati in aree esterne o aperte e rimandano ad un uso comune di queste installazioni. La dislocazione

Sebbene sia possibile definire ogni singolo ambiente dell'edificio A607 come "spazio" privato, le caratteristiche architettoniche e la distribuzione delle installazioni per la cottura del cibo nell'unico edificio costruito in mattoni crudi, rendono labile e fluida tale descrizione perché lo spazio privato (interno) e quello per uso collettivo (esterno) fanno tutti parte di una grande struttura che le raccoglie, a sua volta è simbolo di unità domestica in cui si riconosce l'intero gruppo come famiglia allargata.

¹⁸ HAUPTMANN 1976.

¹⁹ ESIN 1974, 104-105; 1076.

²⁰ FRANGIPANE 2012.

²¹ PALMIERI 1967; DI NOCERA 2005; FRANGIPANE 2012.

Ceramica

Il grande cambiamento socio-culturale da un lato e politico dall'altro, causato dall'arrivo ad Arslantepe da gruppi pastorali itineranti, determinò profondi mutamenti anche nella produzione ceramica che viene drasticamente limitata a produzioni riconducibili a produzioni regionali (in particolare limitate alla regione di Malatya) e comprende due tipi principali entrambi prodotti a mano. Il primo tipo è rappresentato dalla ceramica nera brunita, impiegata per la produzione di pentole²², vasi da immagazzinamento o per il consumo²³ e il secondo tipo di ceramica è quella chiara dipinta²⁴ riferibile a contesti regionali di Malatya- Elazig e all'area compresa tra Van e l'Altinova²⁵. L'amplessissima diffusione della ceramica rosso-nera o nera sia a livello spaziale, sia cronologico, sono caratteristiche di tradizioni comuni diffuse, ma le forme rinvenute ad Arslantepe trovano maggiori confronti con i siti dell'Alto Eufrate più a contatto con la regione di Malatya²⁶ e sembrano riferibili a produzioni più locali.

Repertorio Ceramico

La distinzione tra la produzione in ceramica rosso-nera brunita e in ceramica dipinta sembra strettamente connessa al valore funzionale che avevano i vasi, infatti la ceramica rosso-nera brunita serviva per produrre vasi per la cottura del cibo (pentole), per la conservazione a breve medio termine lungo termine (olle e pithoi) e solo occasionalmente per il consumo (per il consumo di liquidi sono presenti solo le tazze), si tratta quindi di ceramiche per uso domestico e per preparazione e conservazione degli alimenti.

La ceramica chiara decorata invece era destinata alla produzione di vasi più raffinati che dovevano avere una certa visibilità e dunque connessi prevalentemente con il consumo e il servizio (ciotole e ollette²⁷) anche se sono prodotti in ceramica chiara fatta a mano anche alcuni bacini. Rientrano nel repertorio ceramico anche i sostegni²⁸, di forma cilindrica che servivano per sostenere le pentole ed erano spesso decorati con motivi geometrici o lineari sempre diversi tra loro. La decorazione

²² Pentole simili a quelle della fase VI C sono state trovate anche nei livelli del Bronzo Antico di alcuni siti dell'area di Elazig, come Norsuntepe (riferibili al Bronzo Antico I e rinvenuti nell'edificio T, livello XXVI, HUPTMANN 1982, pl. 42: 9-10), Korocutepe (livelli del Bronzo Antico II, BUCCELLATI, 1974; fig.24-27), da Pulus/Sakyol (Kosay, 1976, pl. 72, 84), da Tepecik (livelli 6 a-b, ESIN, 1974) e da Degirmentepe (livelli III-I, DURU, 1979, pl. 27: 17-18; pl. 29:25-27; pl.32: 6-16; pl. 40: 1-2). Ad Arslantepe questa forma, estremamente diffusa in tutta l'area di Elazig- Malatya (BUNEY 1958:194), è una delle più diffuse in tutti gli ambienti domestici. A livello cronologico queste olle sono state rinvenute in molti siti databili al III millennio e più che ceramica rosso-nera potrebbe essere definita ceramica da cucina e confrontabile con le produzioni di Norsuntepe (FRANGIPANE- PALMIERI 1983b: 579).

²³ PALMIERI 1967, 1969, 1973; FRANGIPANE- PALMIERI 1983- 1996; CONTI- PERSIANI 1993; FRANGIPANE 2012.

²⁴ La maggior parte delle ceramiche dipinte con stile di Gelinciktepe proviene è stata ritrovata in altri siti distribuiti nella regione di Malatya, ma solo Arslantepe e Gelinciktepe forniscono una cronologia certa per questo tipo di ceramica grazie alla perfetta collocazione stratigrafica ad Arslantepe, e alla presenza di un sito monofase per il secondo.

²⁵ CONTI-PERSIANI 1993; MARRO 1997.

²⁶ I confronti più diretti si hanno con il sito di Pulus/Sakyol (livelli X-VIII), nella provincia di Elazig (KOŞAY 1976, pl.: 39, 42, 53, 87) per quanto riguarda le olle, i pithoi a spalla carenata e le ciotole. Altri confronti si possono fare con Degirmentepe (livello III, DURU 1979, tav. 24-27) da cui provengono pithoi con spalla carenata.

²⁷ Le ollette a metopa sono state riconosciute ad Arslantepe e Gelinciktepe, ma un esemplare proviene anche da Tell Chuera (CONTI- PERSIANI 1993). La distribuzione della ceramica dipinta, grazie alla certa collocazione cronologica determinata dagli scavi di Arslantepe e Gelinciktepe, ha reso questa ceramica un distinguibile indicatore cronologico (FRANGIPANE- PALMIERI 1983b).

²⁸ La forma dei sostegni resta sempre identica con corpo cilindrico e orlo leggermente svasato, talvolta con *rail rim* e sono distribuiti senza grosse differenze morfologiche e stilistiche in tutta l'area di Malatya e Aşvan (CONTI- PERSIANI 1993). La grande somiglianza tra i sostegni distribuiti nelle aree prese in considerazione sottolinea come questi gruppi facessero tutti parte di una sfera culturale comune dalla quale però si distinguevano mantenendo una propria identità che si esprimeva attraverso elaborazioni stilistiche differenti.

presente sulle ceramiche chiare e occasionalmente su quelle nere è peculiare perché riprende motivi tipici della zona di Malatya, in particolare di Gelinciktepe²⁹, un sito monofase localizzato nella Piana di Malatya a poca distanza di Arslantepe.

Durante il VI C le forme sono piuttosto carenate e la forma predominante è rappresentata dalle ciotole (carenate), a cui sono spesso associate olle con imboccatura larga, pentole con prese triangolari su orlo e sostegni con decorazioni incise.

Il carattere del repertorio ceramico di questa fase è fortemente influenzato dalle tradizioni locali, ma a partire dalla seconda fase del VI C, fase coincidente con la costruzione dell'edificio A607, il numero della ceramica carenata diminuisce e compaiono forme più arrotondate e profonde³⁰. Compare inoltre poca ceramica d'importazione³¹ decorata (produzioni in Karababa Painted Ware³², di derivazione sud anatolica) e occasionalmente sono stati messi in luce frammenti di *Metallic Ware* con cui erano prodotti esclusivamente bicchieri.³³

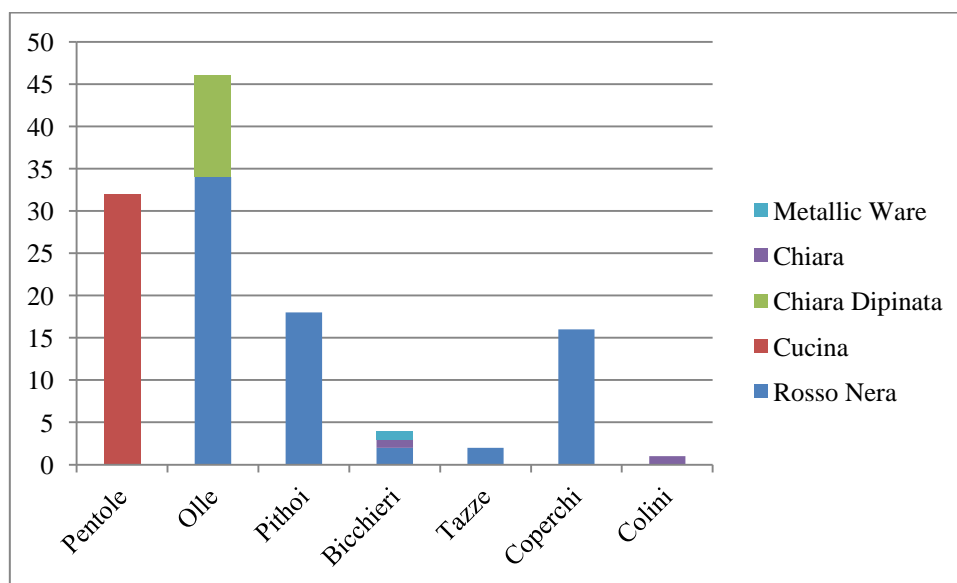


Grafico 52: Distribuzione delle classi ceramiche fatte a mano (Rosso- nera, chiara, dipinta e da cucina) e ceramica tornita (*Metallic Ware*) durante il VI C.

Definizione delle Classi Funzionali nel Repertorio del VI C

La presenza di due classi ceramiche (la ceramica nera brunita e quella chiara, entrambe però prodotte a mano), e la loro differente destinazione d'utilizzo dipende da usi differenti dei recipienti che potevano dipendere dalle occasioni o dai contesti in cui venivano impiegati.

La ceramica nera brunita è molto più frequente di quella chiara decorata che rappresenta solo l'8% della repertorio ceramico del VIC. La ceramica dipinta è più legata alle forme per il servizio mentre

²⁹ PALMIERI 1967: 117-193; CONTI-PERSIANI 1993.

³⁰ PALMIERI 1967, p.129:1; 1969, fig. 11-14.

³¹ La ceramica di importazione ad Arslantepe durante il Bronzo Antico II non è quantitativamente rilevante, ma la sua presenza è fondamentale per comprendere le influenze culturali e le direzioni che esse prendevano. Scompare nel VI C la ceramica Plain Simple presente e attestata ad Arslantepe nel Tardo Calcolitico 5 e nel Bronzo Antico I, mentre è presente la *Metallic Ware*, con pochi frammenti sempre riferibili a bicchieri o ceramica per consumo di liquidi, nel dettaglio diversi frammenti provengono da un pozzetto (K475). La ceramica *Metallic Ware*, realizzata con argilla molto fine con impasti completamente depurati, è originaria dell'Anatolia Meridionale e della Siria Settentrionale e rappresenta, in questa fase, l'unico tipo di legame con il mondo siriano.

³² Questa ceramica è distribuita principalmente nella regione di Adyaman, nella zona del Medio Eufrate e presenta alcune affinità con le produzioni della regione di Elazig (PALMIERI 1967). La sua caratteristica principale è la presenza di una decorazione geometrica.

³³ In particolare i frammenti sono riconducibili alle bottiglie siriane in *Metallic Ware*.

quella rosso- nera destinate per preparazione e cottura. Le forme sono poche e quasi tutte chiuse con un'apertura piuttosto ampia. E' interessante notare come in questa fase non siano presenti bottiglie e gli unici vasi che potevano essere usati per bere erano tazze (trovati diversi frammenti con ansa sormontate riferibili a piccoli contenitori per bere e interpretati come tazze). Solo nella fase più recente del Bronzo Antico II compaiono pochi frammenti di bicchieri, uno in *Metallic Ware* (2 frammenti riferibili ad un bicchiere) e uno in ceramica chiara proveniente da A607. Sono presenti anche due boccaletti rispettivamente provenienti da A634 e da un area con buchi di palo databile alla fase più antica dell'occupazione.

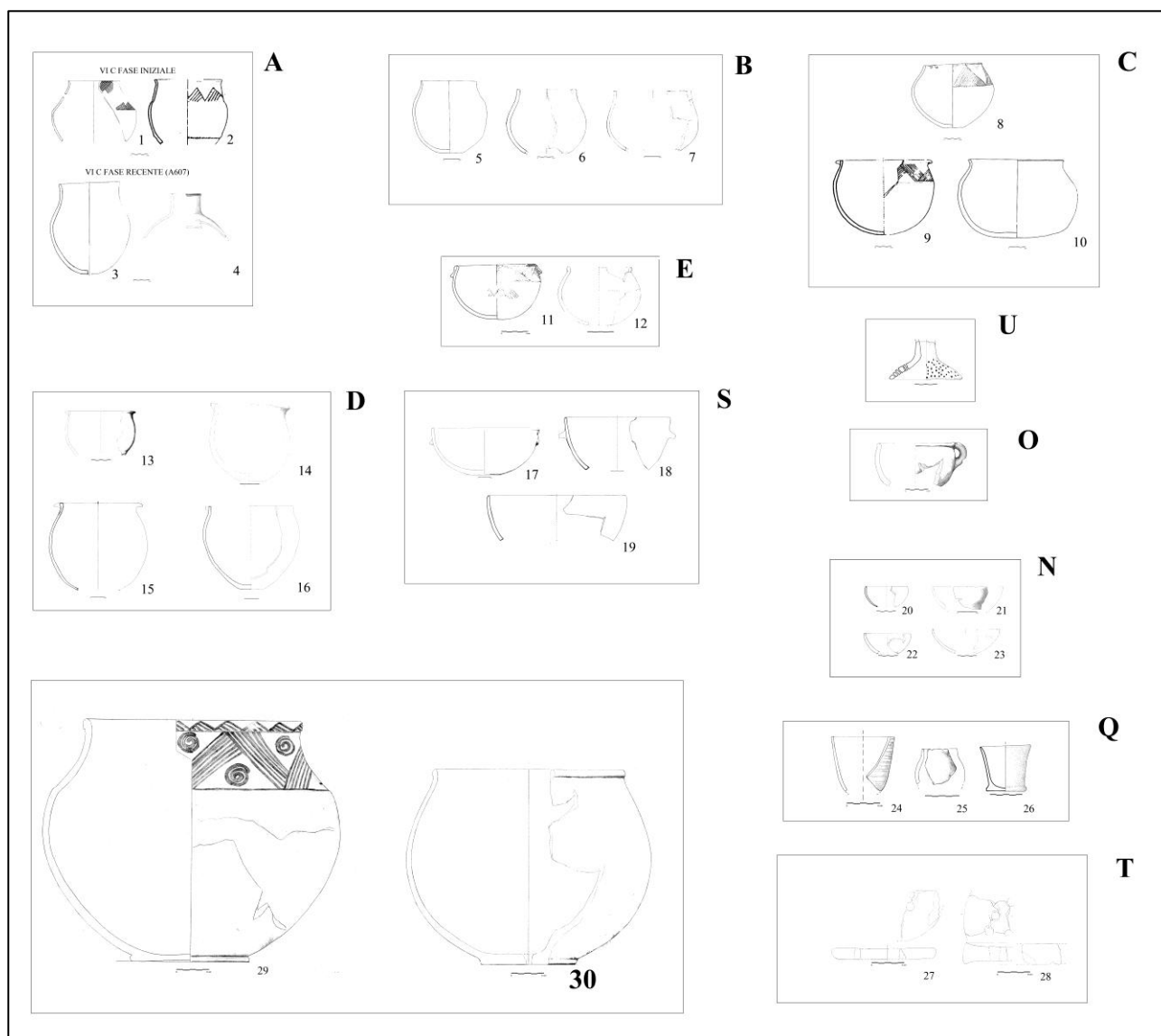


Figura 103: Categorie funzionali del repertorio ceramico del VI C.

Le pentole, le olle e i vasi per la preparazione del cibo costituiscono la maggior parte dei vasi rinvenuti nei contesti della fase recente del VI C (93,7%). A tali recipienti devono essere aggiunti altri elementi connessi con la cottura del cibo ovvero i coperchi, che tornano ad essere forati, reminiscenza del repertorio ceramico del VI B1 (rinvenuti però solo nella fase con pozzetti) e vasi forati, interpretati come colini, uno dei quali proviene da A607 ed era localizzato su una piattaforma.

La presenza delle pentole distribuite in modo omogeneo in tutti gli ambienti dell'edificio A607, è indice di come le attività domestiche e quotidiane fossero centrali nell'economia di questi gruppi. La fase precedente, quella con pozzetti è invece riflesso diretto di un tipo di società mobile, i vasi sono spesso in stato molto frammentario non sono presenti focolari o anche un singolo un forno per la cottura del pane da utilizzare a livello comunitario, e solo alcuni frammenti di alari suggeriscono che oltre alla cottura alla brace poteva essere effettuata la bollitura o la stufatura.

L'intero repertorio della ceramica da conservazione del VIC è caratterizzato da forme molto simili, con profili globulari e imboccature ampie. Non sono presenti vasi con anse. In un unico caso è stata rinvenuta un'olla con corpo ovoidale, con collo distinto e anse. Quest'olla ha il diametro di 16,3 cm ed è alta 19,6 cm. Il contesto di rinvenimento di questo vaso è un pozzetto (K1666) molto particolare al momento che al suo interno erano presenti anche tre pithoi in ceramica rosso nera, due dei quali decorati con motivi geometrici incisi. Solo sulle ollette e sui bacini possono essere presenti delle prese sugli orli. La presenza di numerosi pithoi e olle di grandi dimensioni presenti all'interno di A607 suggerisce che la maggior parte delle derrate alimentari erano conservate in questi contenitori che potevano essere usati per conservare vari tipi di sostanze.

Si nota una profonda trasformazione anche nelle modalità di consumo del cibo dal momento che dai contesti dell'edificio A607 provengono pochissime ciotole. Tale dato, come meglio descritto in seguito, indica che probabilmente non venivano più usati piccoli contenitori per il consumo individuale del cibo, ma è probabile che fossero impiegati recipienti più grandi (ollette decorate in ceramica chiare) da cui più persone potevano prelevare il cibo. Si assiste dunque ad un'importante trasformazione delle abitudini alimentari riguardo la sfera del consumo. La quasi totale assenza di vasi per il consumo di tipo individuale e l'assenza di specifici set per bere o per servire liquidi indica come per questi gruppi non fosse necessario sottolineare o marcare differenze di status e che non vi dovevano essere occasioni particolari durante le quali impiegare set differenti. Il servizio e il trasferimento del cibo poteva essere effettuato tramite le stesse ollette oppure si potrebbe pensare che venissero impiegati anche i bacini.

L'analisi delle classi funzionali e delle caratteristiche anatomiche dei vasi permette di delineare quali potevano essere gli ambiti funzionali di destinazione dei vasi. Si nota che l'intero repertorio del VI C è caratterizzato da classi funzionali fortemente connesse alla conservazione, trasformazione e cottura del cibo. I contenitori osservati (78 vasi analizzati in tutto) provengono principalmente dall'edificio A607 e dai pozzetti K1031; K1666 e K1295.

La netta preponderanza di contenitori in ceramica rosso-nera bruciata indica che la sfera di utilizzo doveva essere quella domestica e i contenitori infatti rispecchiano usi legati allo svolgimento delle attività quotidiane.

Nel dettaglio le classi funzionali presenti nel periodo VI C ad Arslantepe sono:

<i>Classe</i>	<i>Descrizione Classe</i>	<i>Categoria funzionale</i>
A :	Olle di medio- grandi dimensioni con collo alto e distinto (fig.103:1-4). Si nota una trasformazione dei profili di queste olle; durante la prima fase di occupazione del tell da parte dei gruppi pastorali seminomadi, le olle con collo distinto sono rappresentate unicamente da olle carenate che occasionalmente possono presentare decorazioni incise in stile geometrico tra la spalla e l'orlo (fig. 103: 1-2); nella fase più recente del Bronzo Antico II, le olle tendono ad assumere profili meno marcati (fig. 103: 3-4) tuttavia questa classe ceramica è poco rappresentata e in particolare la presenza di colli molto stretti, come in fig. 103, 4 sono rarissimi, il frammento della fig. 103. 4 proviene da A607,	Conservazione L.T. Liquidi/ semiliquidi. (nel caso di 103, 4: conservazione di liquidi).

	mentre un altro frammento analogo sia per tipologia di collo, sia per dimensioni proviene da un altro contesto domestico (A276). Le olle della classe funzionale A corrispondono alla classe funzionale RB (51-52) proposta da Persiani ³⁴ . Possono essere prodotte anche in ceramica chiara dipinta. I diametri variano dai 11 ai 23 cm.		
B:	Olle di medio- grandi dimensioni con collo corto distinto e imboccatura ampia (fig. 5-7). Queste olle sono più attestate rispetto alla classe A, (28,7% dell'intero repertorio delle olle). Sono prodotte esclusivamente in ceramica rosso-nera brunita. I diametri sono sempre maggiori a 32 cm. Un'olla proveniente da A607 ha un diametro di 45 cm ed è alta 37 cm. L'assenza di anse suggerisce che queste olle non venivano spostate frequentemente.	Conservazione aridi	L.T.
C:	Le olle con collo indistinto, imboccatura ampia e orlo <i>rail rim</i> sono molto diffuse nel repertorio ceramico del VI C e rappresentano circa il 62% delle olle di medio- grandi dimensioni analizzate (fig. 103:8-10). Corrispondono alle tipologie DB (ceramica dipinta) e RB (produzioni rosso nere) di Persiani.	Conservazione aridi	L.T.
D:	Le pentole del periodo VI C sono molto grandi e hanno prese triangolari sull'orlo e tracce da fuoco sulle pareti. In media hanno capacità di circa 10 litri, ma in un caso una pentola proveniente da A607 ha una capacità di quasi 60 litri. Sono sempre prodotte in ceramica grossolana da cucina.	Cottura/ preparazione (con fuoco)	
F:	Ollette con collo indistinto (fig.103:11-12). Queste ollette hanno diametri abbastanza ampi (circa 25-30 cm) e potevano essere usate per il servizio e per il consumo. Possono essere prodotte in ceramica rosso- nera (tipologia RF di Persiani) o in ceramica dipinta (tipologia DF di Persiani).	Servizio/ Consumo	
M:	Pithoi (fig.103: 29-30). Prodotti esclusivamente in ceramica rosso nera brunita. I pithoi sono presenti sia in A607 (per un totale di 6 pithoi), sia da altri contesti, in particolare dai pozzetti K1031 (2 pithoi) e da K1666 (6 pithoi). Alcuni di questi presentano decorazioni incise che richiamano lo stile Gelinciktepe.	Conservazione aridi	L.T.
N:	Le ciotole (fig. 103: 20-23) sono rarissime nei contesti del VI C e provengono quasi esclusivamente dai contesti databili alla prima fase più antica del VIC. Solo una piccola ciotola (diametro 12, 4 cm; altezza 6 cm) proviene da A607. E' più probabile che servisse come strumento per trasferire cibo o granaglie piuttosto che come recipiente per il consumo.	Consumo/ trasferimento	
S:	Bacili (fig. 82:21) in ceramica rosso- nera. Si possono ricondurre ad un'unica tipologia formale (classe RL 11 di	Preparazione/ servizio	

³⁴ Persiani tesi di dottorato.

Persiani) che è quella del contenitore con vasca emisferica e orlo indistinto. Possono avere delle prese appena sotto l'orlo la cui presenza sembra connessa alla possibilità di spostare in modo agevole in recipiente. I bacini del VI C provengono da A607 (2) e da altri contesti esterni all'edificio (frammenti). La loro funzione era legata alle fasi di preparazione e trasformazione del cibo (senza fuoco). Una funzione alternativa potrebbe essere quella del servizio.

P:	Sono stati analizzati 16 coperchi forati di cui solo 4 provengono da una struttura domestica (A533), tutti gli altri sono stati rinvenuti in pozzetti di scarto. La funzione dei coperchi forati è associata alla trasformazione del latte per la produzione di prodotti caseari. I coperchi forati sono elementi caratteristiche associate alle società pastorali, come già evidenziato da Puglisi ³⁵ . (fig.103: 27-28)	Connessi alla produzione casearia.
T:	I colini sono un elemento nuovo nell'ambito delle attrezzature domestiche legate alla trasformazione e alla preparazione del cibo. L'unico colino riferibile al periodo VI C proviene da A607 e in particolare è stato trovato su una panchina. La funzione dei colini poteva essere connessa a particolari lavorazioni casearie (formaggi freschi) oppure per filtrare sostanze. Non sono presenti tracce da fuoco, ma ciò non esclude che potessero servire anche per filtrare sostanza calde.	Preparazione (Filtrare/ colare)

L'ambito d'uso della ceramica del VI C è legato agli aspetti che coinvolgono le sfere della produzione, del consumo e della conservazione del cibo in ambito domestico. Non sembrano infatti esserci evidenze di altre pratiche commensali o evidenze di set destinati ad occasioni speciali. La presenza di ollette dipinte potrebbe dipendere dal fatto che questi recipienti erano impiegati per il consumo del cibo e non per la conservazione.

Si indagano di seguito i diversi ambiti di impiego della ceramica nella sfera delle pratiche alimentari.

Categorie Funzionali

Consumo e Servizio: Aridi

Durante la fase del VI C i vasi destinati al consumo di alimenti aridi o semiliquidi (ciotole) sono molto rari e le uniche forme ascrivibili a tale categoria funzionale rientrano nella classe di produzione rosso-nera. Le ciotole hanno il profilo emisferico con orlo semplice o leggermente rientrante e provengono tutte da pozzetti, databili alla prima fase di occupazione del sito, solo una proviene da un contesto della fase recente, ovvero da A607. Per quanto riguarda la ceramica da servizio è ipotizzabile che fossero usate le ollette prodotte con ceramica chiara decorata o semplice o i bacini che potevano avere la duplice funzione di recipienti impiegati sia per il servizio, sia per la preparazione. L'assenza di ciotole in questa fase suggerisce che anche le modalità di consumo

³⁵ Puglisi 1959.

del cibo avevano subito grandi trasformazioni, infatti l'assenza delle ciotole implica che il sc di consumo non era più di tipo individuale. Si suppone che il cibo fosse condiviso per mezzo dell'uso di uno stesso recipiente, ovvero le ollette con collo indistinto o poco pronunciato in ceramica chiara dipinta o in ceramica rosso nera (Classe F).

Analisi Metriche

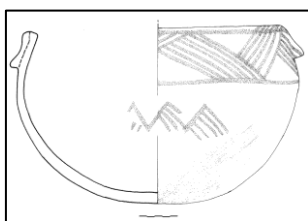
Le ciotole sono piuttosto standardizzate e presentano tutte un profilo a calotta emisferico, l'unica differenza osservabile è legata alla tipologia dell'orlo, che può essere semplice o introflesso e al gradi di apertura della ciotola e alla sua profondità. Per quanto riguarda i bacini è documentata un'unica tipologia, quella dei bacini a calotta emisferica con diametro di apertura superiore ai 25 cm con o senza prese sul corpo. Infine sono considerate in questo ambito funzionale le ollette con corpo emisferico o globulare e orlo leggermente rientrante³⁶. Le differenze rintracciabili nelle ollette sembrano più rispondere a necessità estetiche più che funzionali.

Il numero delle ciotole riferibili al periodo VI C è scarso, gli unici frammenti di ciotole in ceramica rosso-nera brunita provengono da pozzetti di scarto (75%) e sono tutti riferibili alla fase di passaggio tra la fine del Bronzo Antico I e l'inizio del Bronzo Antico II, o alla fase iniziale del Bronzo Antico II. Solo il 16,6%, proviene da ambienti domestici, in particolare da A605, A609, A677, A655. I diametri delle ciotole variano tra i 12,2 e 18 cm per altezze comprese tra 6 e 8 cm.

Le ciotole osservate riferibili a questa fase sono in tutto 24 di cui solo il 20,8% integre.

Le uniche altre forme associabili al consumo/servizio della fase del VI C, sono le ollette decorate con imboccatura grande e grandi ciotole e bacini con dimensioni superiori ai 25 cm molto profonde.

La classe dimensionale dei bacini è varia, si possono distinguere infatti due intervalli di grandezza, uno di circa 5 litri e uno compreso tra 12 e 14,5 litri, in questo caso i bacini presentano un'apertura molto ampia, sono molto profondi e hanno le presette localizzate a metà del corpo ceramico. La grandezza dei bacini dipende certamente dalla quantità di cibo che veniva preparato e dall'impiego che si faceva di questi recipienti. E' possibile che i bacini più piccoli fossero impiegati per servire o per consumare direttamente il cibo, mentre quelli più grandi potevano essere impiegati per la preparazione e la trasformazione di grandi quantità di cibo, infatti se pieni questi grandi bacini erano difficili da spostare. Per cui si potrebbe pensare anche se a livello morfologico i bacini non presentino grandi differenze, la loro appartenenza a classi dimensionali differenti potrebbe suggerire una loro differente destinazione d'uso.



Le ollette del VI C hanno un corpo globulare e l'orlo arrotondato leggermente rientrante. La destinazione d'uso principale potrebbe essere quella del consumo di cibi, oppure quella del trasferimento e del servizio. La presenza su molte di queste ollette di elementi da presa indica che le presette erano utili per agevolare lo spostamento del vaso anche da pieno. La conformazione dell'orlo non consentiva una chiusura stabile né facilità nel versare. La classe dimensionale in cui rientrano queste olle è quella di

medie dimensioni con capacità di circa due litri. L'apertura è mediamente compresa tra i 15 e i 20 cm e l'altezza è solitamente leggermente inferiore alla misura del diametro. L'accessibilità al contenuto è buona e la presenza su alcune di queste ollette di decorazioni sottolinea che questi vasi dovevano avere una certa visibilità. L'orientamento dell'orlo non favoriva una chiusura stabile e dunque non sembra che questi recipienti fossero destinati alla conservazione se non di breve termine.

³⁶ Le ollette di questo tipo sono state ritrovate in stato molto frammentario di conseguenza non è stato possibile calcolare la capacità di tutti gli esemplari, tuttavia in base alla grandezza del diametro è stato possibile stabilire che queste ollette rientrano tutte in una classe dimensionale standard, con capacità di circa 2 litri. Molte ollette provengono da contesti riferibili alla fase con occupazione stabile del VI C. Nella maggior parte dei casi non sono dipinte.

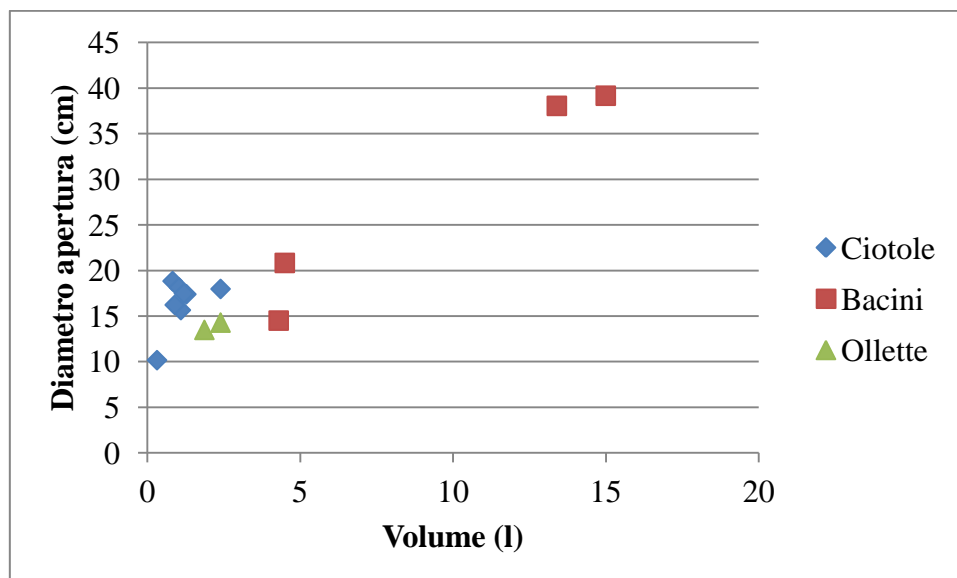


Grafico 53: Ceramica per consumo e il servizio di sostanze solide o semiliquide in ceramica; ciotole e bacini n. Rosso –Nera Brunita e ollette in ceramica chiara dipinta.

Il grafico 53 mostra come le ciotole siano presenti in piccole percentuali e la loro presenza è riferibile quasi unicamente alla fase con tipologia insediativa non stabile e occasionale. Anche la presenza di bacini e ollette è limitata, a calcolando la loro capacità totale emerge come questi pochi vasi potessero contenere una quantità sufficiente di cibo per soddisfare le necessità di un nucleo familiare (grafico 54, 1-2).

L'assenza delle ciotole di piccole e medie dimensioni, la presenza di quelle di grandi dimensioni con capacità sopra il litro e mezzo (eccetto in A607 da cui proviene una ciotola con capacità di 0,3 litri), indica che a partire dal Bronzo Antico II le modalità di consumare il cibo cambiarono completamente e i nuovi gruppi che occuparono il sito in modo stabile avevano tradizioni, anche alimentari, differenti rispetto alle popolazioni che del Tardo Calcolitico (periodo VIA) e del Bronzo Antico I (VI B1- VIB2). L'abitudine di condividere il cibo prendendolo da uno stesso recipiente è una consuetudine totalmente nuova ad Arslantepe e questa trasformazione potrebbe dipendere dal tipo di organizzazione sociale dei nuovi gruppi. Per condividere il cibo da uno stesso piatto è necessario che il contenuto abbia una consistenza tale per cui sia facile da estrarre senza perderne una parte e dunque gli alimenti se consumati secondo queste modalità non potevano essere troppo liquidi.

I resti faunistici dimostrano come l'unica forma di continuità con i periodi precedenti sia legata ad un predominate presenza di caprovini. Anche nelle scelte legate alle strategie di allevamento si nota però come questi gruppi siano portatori di strategie di gestione del bestiame differenti e mutano le preferenze alimentari connesse alle scelte della selezione dell'età di macellazione degli animali. L'indice di mortalità mostra come siano selezionati individui di un'età compresa tra i 6 e i 12 mesi o tra 2 e 3 anni. Tali dati indicano un radicale cambiamento rispetto al VI B1 e al VIB2, periodi durante i quali invece l'indice di mortalità indica che si preferiva macellare agnelli in età compresa tra 0 e 2 mesi.

I resti ossei, provenienti dai contesti di scarto adiacenti all'edificio A 607, sono in stato meno frammentario rispetto al VI B2 e ciò potrebbe suggerire che la bollitura fosse meno praticata, e si preferissero stufatura o preparazioni arrosto (anche in forno)³⁷.

La nascita di un nuovo modo di consumare il cibo dipende certamente dalle diverse abitudini alimentari dei nuovi gruppi la cui tradizione si discosta fortemente anche sotto questo punto di vista dai precedenti abitanti del Tell.

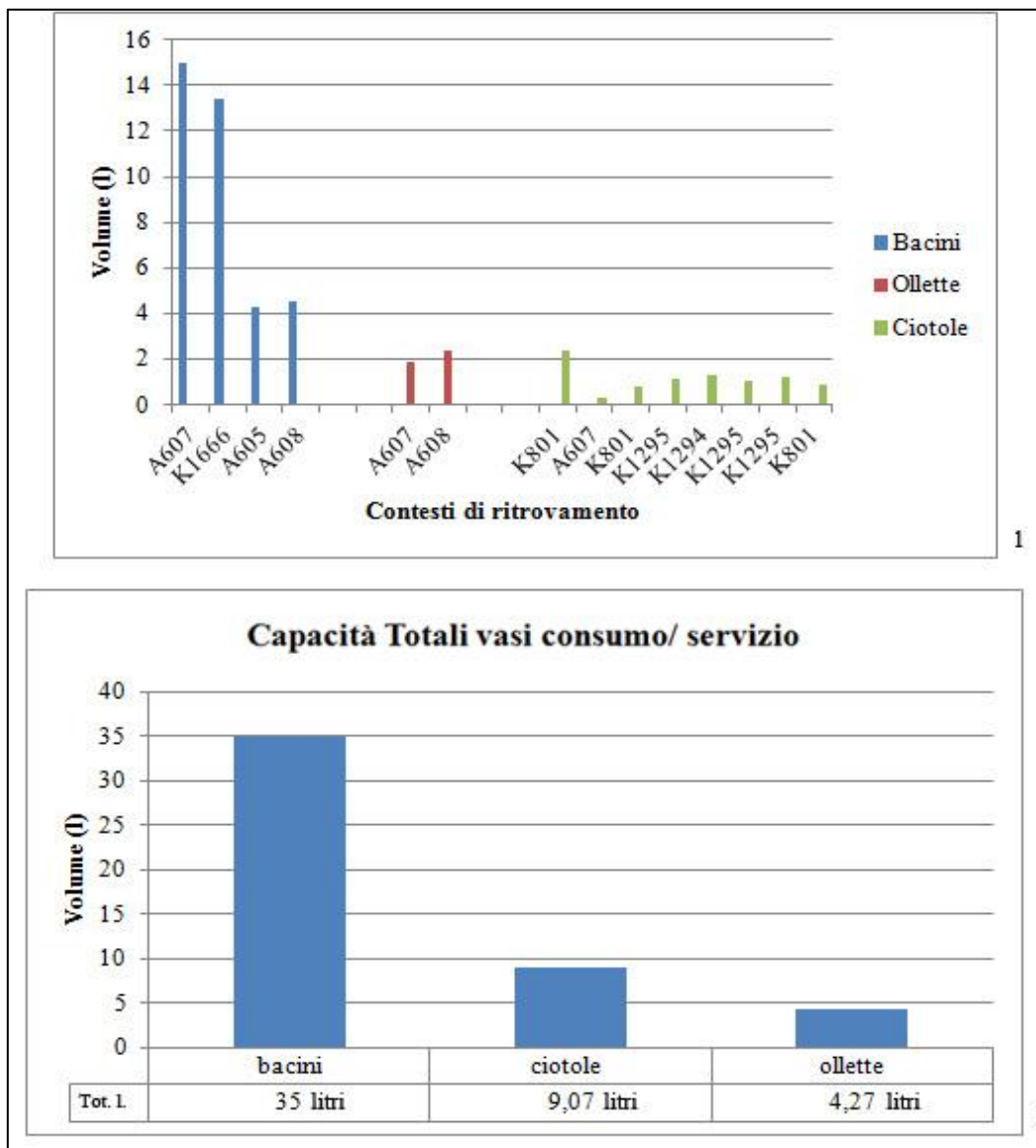


Grafico 54: Distribuzione nei contesti del periodo VIC dei vasi da consumo e servizio in contesti più antichi e recenti del Bronzo Antico II (54,1) e calcolo delle capacità totali per singole classi (bacini, ciotole, ollette).

³⁷ Ancora oggi in molti paesi, come ad esempio in Etiopia e in altri paesi Africani si usa mangiare da uno stesso piatto e la carne è prevalentemente stufata. Per aiutarsi nel consumare il cibo si utilizza anche del pane non lievitato. Inoltre la carne per essere cotta arrosto poteva anche essere direttamente inserita nei forni ad esempio dopo la cottura del pane. Le braci ancora calde avrebbero permesso in questo modo di far cuocere anche la carne o di altri alimenti senza necessità di riaccendere il fuoco o su focolari o all'esterno. Un tale uso del forno potrebbe anche spiegare l'assenza di alari in questa fase e l'abitudine più diffusa di un tipo di cottura "secca" rispetto alla bollitura.

Analisi e Interpretazione dei Dati

La ceramica funzionalmente connessa al consumo e al servizio è caratterizzata da poche forme piuttosto standardizzate. L'impiego di classi ceramiche differenti (una nera brunita e una chiara spesso decorata), potrebbe dipendere dai gradi di visibilità che queste ceramiche avevano nel contesto domestico.

La rarità delle ciotole indica che il loro impiego andava progressivamente sciamando a favore di altre tipologie ceramiche. L'abbandono dell'uso delle ciotole e la presenza di contenitori più grandi presenti all'interno delle strutture domestiche indica che si stava affermando un nuovo modo di consumare il cibo, forse riflesso di una precisa organizzazione sociale fortemente incentrata sul nucleo familiare e sulla condivisione di spazi e allo stesso tempo di altri aspetti del vivere quotidiano.

L'analisi della conformazione fisica, della capacità totale dei vasi permette di indagare in modo più dettagliato le destinazioni d'uso dei vasi. In particolare in riferimento alle ollette si propone che potessero essere impiegate per il consumo oltre che per il servizio. Le azioni del servire e del consumare i cibi sono entrambe fattibili con questi recipienti (tabella 28), ma se questo fosse vero risulterebbe che i vasi del periodo VI C potevano essere impiegati in più ambiti funzionali. Ciò potrebbe spiegare in ultima analisi anche la limitatezza nell'intero repertorio delle forme.






Classi Funzionali	Azioni Attuabili (esprese con la "x")										
	Accedere al fondo	Controllare	Chiudere	Coprire	Versare	Attingere	Prendere	Appendere	Sospendere	Appoggiare	Capacità
S 	X	X		X			X			X	0,8-2,3 litri
s 	X	X		X			X			X	0,9- 2,4 litri
S 	X	X		X		X	X			X	12-15 litri
S 	X	X		X		X	X			X	4,2- 5 litri
F 	X	X		X			X			X	2 litri

Tabella 28: Azioni Attuabili con i vasi per consumo e servizio del periodo VI C. Più vasi possono servire per svolgere azioni in ambiti funzionalmente differenti.

Dall'analisi delle classi dimensionali emerge come siano assenti vasi di piccole dimensioni e come tutto i vasi per il consumo rientrino in classi di dimensionali medio- grandi, con capacità tra il litro e i 2,5 litri per le ciotole grandi, 5 litri o tra i 12e i 14 litri per i bacini e circa 2 litri per le ollette. L'assenza di ciotole di piccole dimensioni e la presenza invece di vasi con diametro ampio (sempre superiore ai 15- 20 cm) e piuttosto profonde conferma che il cibo non veniva consumato individualmente, ma si più probabilmente veniva impiegato un unico recipiente per più persone. Nella tabella 29 si può notare come sia presente un unico esempio di ciotola di piccole dimensioni, presente in A607, con capacità di circa 0,3 litri. La sua presenza potrebbe dipendere da un suo uso differente da quello del consumo, si potrebbe ipotizzare che servisse come strumento per estrarre e

asportare sostanze, ad esempio granaglie in fase di preparazione del cibo. All'interno della casa è stato infatti rinvenuto un bacino di dimensioni molto grandi e con capacità di circa 15 litri. Non sembra dunque che questa ciotola fosse usata per consumare il cibo.

Il confronto tra le classi dimensionali ha permesso di constatare che sono assenti vasi ipoteticamente destinati al consumo con capacità tra i 6 e i 12 litri ma compaiono solo bacini di grandi dimensioni oppure olle con intervalli volumetrici tra i 2 e 2,5 litri. Questo potrebbe dipendere dalla composizione quantitativa del singolo nucleo familiare, è probabile che le olle di 2 – 2,5 litri (corrispondenti a circa 1,9- 2,3 Kg di cereali) fossero sufficienti per un gruppo composto da circa 4- 5 persone per un possibile consumo individuale di circa 200 gr di alimenti cadauno per pasti ripetuti in più volte durante la giornata³⁸.

	Classi dimensionali			
Cl. Funzionali	0,5- 1,5 litri	1,5-2,5 litri	4-5 litri	12- 14, 5 litri
N				
S				
F				

Tabella 29: Classi dimensionali della ceramica da consumo e servizio del periodo VIC. Ciotole (classe N); Bacini (classe funzionale S) e Ollette (classe F)

Il rapporto esistente tra le capacità volumetriche delle ollette e le ciotole grandi con i bacini è direttamente proporzionale. Infatti se consideriamo il valore in kg delle sostanze che potevano essere contenute all'interno dei diversi recipienti si nota come le ciotole con capacità in litri di 1- 1,5 litri corrispondano al valore di 1Kg in media e dunque potevano contenere una quantità di cibo per 5 persone circa, che grossomodo potrebbe corrispondere al singolo nucleo familiare. Tutte le altre capacità se rapportate tra loro permettono di ricostruire un quadro omogeneo per un tipo di consumo a livello allargato.

Osservando le capacità per classi ceramiche è possibile supporre che probabilmente le ciotole con volumi fino al litro e mezzo potessero essere impiegate per il consumo in ambito nucleare, mentre le ciotole più grandi e profonde e le olle forse erano usate in occasioni di pasti comuni, pensando a tal proposito che più vasi potessero essere condivisi dai membri di tutto il gruppo. Per quanto riguarda i bacini invece questa ipotesi è valida solo nel caso di contenitori con capacità fino a 4,5 – 5 litri, infatti gli altri pur potendo contenere grandi quantità di cibo, non sembrano idonei ad un consumo collettivo perché anche se il diametro di apertura è ampio abbastanza, risulterebbe troppo difficile che tutti i membri del gruppo attingessero ad un recipiente unico. E' dunque più probabile che questo grande contenitore fosse impiegato per la preparazione del cibo.

³⁸ SKIBO 1994.






	Funzioni Attuabili																		
Cl. Funzionali	Lunga Conservazione			Breve Conservazione			Cottura			Preparazione			Consumo			Trasferimento /Servizio			Capacità
N	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	0,8-2,3 litri
				X	X	--							X	X		X	X		
N	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	0,9- 2,4 litri
				X	X					X			X	X		X	X		
S	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	4,2- 5 litri
				X	X					X	X		X	X		X	X		
S	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	12-15 litri
				X	X	--				X	X		--	--					
F	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	A	S	L	2 litri
				X	X					X			X	X		X	X		

Tabella 30: Funzioni attuabili con i vasi destinati al servizio e al consumo del periodo VI C.

La tabella 30 illustra che i vasi del VI C erano probabilmente pensati e progettati per poter assolvere diverse funzioni e la loro versatilità è un ulteriore sintomo del cambiamento rispetto al tra il periodo precedente. Durante il VI B2 ogni singola classe ceramica era prodotta per una specifica funzione, invece nel caso del VI C ciò non avviene si osserva una parziale sovrapposizione delle classi funzionali.

Consumo e Servizio: Liquidi

La categoria funzionale legata al servizio dei liquidi non è rappresentata nel repertorio del VI C: non sono presenti bottiglie. Per quanto riguarda il consumo di liquidi si riconferma lo stesso dato. Dai contesti del VI C provengono unicamente tre frammenti riconducibili a strumenti per bere, di cui uno è un frammento di bicchiere in *Metallic Ware* associato ad una piccola ollettina rinvenuti in un pozzetto di scarto. Gli altri frammenti sono riferibili ad un bicchiere in ceramica rossa brunita³⁹ (fig. 104) e ad una tazza.

La presenza di pochi bicchieri e l'assenza totale di bottiglie rappresenta forse il punto di maggior distacco con le produzioni ceramiche del periodo VI B2. I pochi bicchieri presenti sono prodotti in ceramica d'importazione o in riproduzioni locali di forme meridionali, dunque la distinzione e la selezione degli impasti per queste produzioni ne accresce il valore simbolico facendo pensare ad un uso limitato e certamente non quotidiano. Di conseguenza non è possibile chiarire ulteriormente le modalità di consumo dei liquidi, eccetto nel caso in cui si assumesse che i bicchieri potessero essere anche fabbricati con materiali deperibili⁴⁰.

³⁹ Un piccolo bicchiere (scodellina) è stato rinvenuto anche a Gelinkigtepe (fig. 14: 12), prodotta anch'esso con la stessa ceramica rossa brunita. Forse la brunitura e la scelta di impasti più rossicci era una scelta voluta per riprodurre l'effetto delle *Metallic Ware*. Anche nei siti di Gelinkigtepe (PALMIERI 1967) e di Tepecik (ESIN 1974; 1976) non sono documentate bottiglie riferibili ai contesti del Bronzo Antico II.

⁴⁰ Si potrebbe pensare a questo proposito al legno, sono diversi i paralleli etnografici possibili e sono riferibili ad esempi ad alcune zone alpine o montuose.

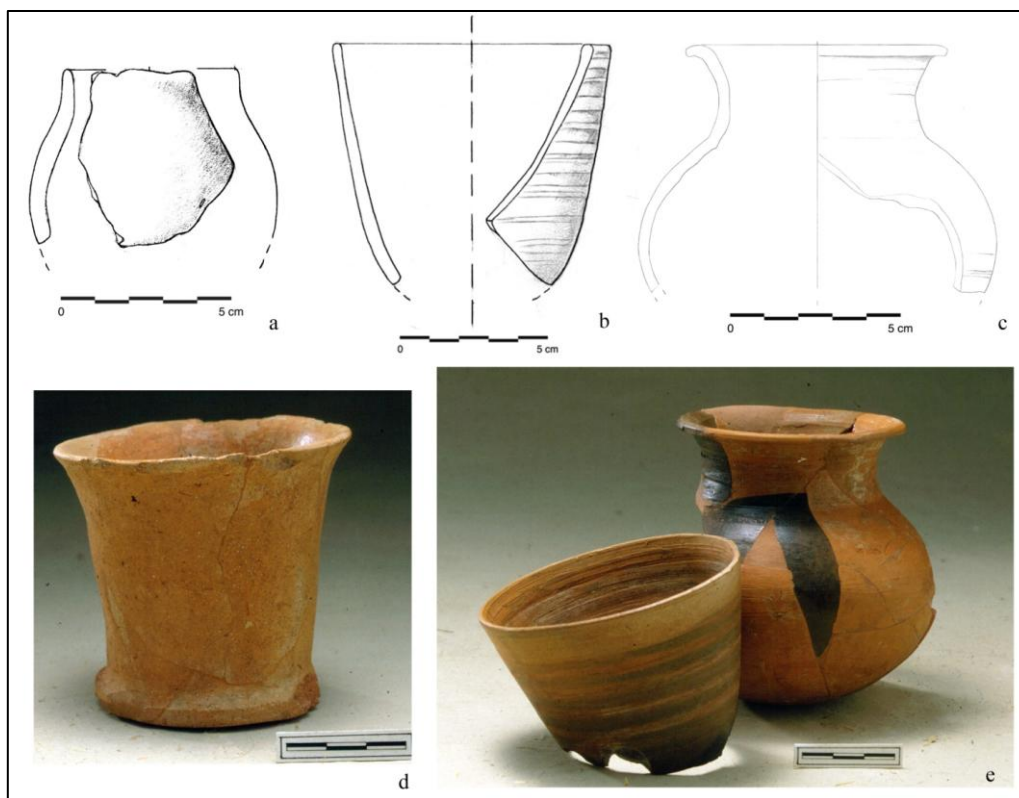


Figura 104: Bicchieri rinvenuti nei contesti domestici di Arslantepe durante il periodo VI C; bicchiere con profilo sinuoso da A605 (a), bicchiere e piccola olla con collo svasato entrambi in *Metallic Ware* da K801 (b-e). Foto e disegni da archivio MAIAO.

L'assenza delle bottiglie apre invece una serie di problematiche e interrogativi circa la conservazione dei liquidi. Si potrebbe supporre che i liquidi, esattamente come visto per il periodo V B2, potessero essere contenuti in olle di grandi dimensioni possibilmente.

Se nella fase del VI B2 le azioni connesse con il consumo dei liquidi erano ammantate di grande valore simbolico tale da richiedere l'impiego di un set differente da quello usato quotidianamente, durante il VI C sembra venir meno l'abitudine di consumare i liquidi attraverso l'uso di set particolari e non si hanno testimonianze in ceramica di vasi con beccucci anche di piccole dimensioni che potevano contenere sostanze più pregiate.

Certamente acqua e altri liquidi (birra o vino) erano consumati, ma nessuna evidenza archeologica riferibile al periodo VI C sembra confermare questa pratica che comunque rientra nelle azioni non solo tipiche ma anche necessarie della vita quotidiana. Gli interrogativi sono vari e si possono fare solo supposizioni per giustificare o tentare di comprendere questa assenza, tuttavia la presenza in loco di frammenti di bicchieri o ollette di piccole dimensioni con imboccatura stretta collo svasato in ceramica *Metallic Ware* (e in ceramica e le produzioni con impasti rossi che potrebbero imitarle), indicano che il consumo di liquidi poteva avere ancora un valore simbolico e prestigioso. La connessione con la ceramica d'importazione, completamente raffinata e dal suono metallico, unico elemento di connessione rimasto con il mondo Siro- Mesopotamico, potrebbe avvalorare tale ipotesi.

Conservazione

Le forme più caratteristiche del repertorio del VI C sono le olle con corpo globulare con profilo leggermente rientrante e imboccatura ampia ed i pithoi di medie e grandi dimensioni riferibili alle classi A-B-C e alla classe M nel caso dei pithoi.

Le olle possono presentare o meno la carena e solo occasionalmente presentano un breve colletto verticale. Le tipologie degli orli rientrano riprendono le forme locali.

Le olle possono essere in ceramica nera brunita oppure comparire anche nella variante decorata in stile Gelinciktepe⁴¹; possono essere di medie o grandi dimensioni e possono essere in ceramica nera brunita o chiare, solo in questo caso si possono trovare sulla parte alta del collo fino all'orlo delle decorazioni dipinte.

I pithoi invece sono prodotti esclusivamente in ceramica nera brunita e occasionalmente possono presentare delle decorazioni incise, solitamente motivi a spiarle⁴². Un altro elemento distintivo della ceramica di questo periodo è la presenza su queste forme vascolari di orli inspessiti *rail rim* presenti tanto sulle olle quanto sui pithoi.

Anche se la varietà di olle e pithoi è superiore a quella constatata per ciotole e olette, le varianti funzionali sembrano poche e le differenze si basano sulla conformazione dell'imboccatura.

Analisi Metriche

La distribuzione volumetrica delle olle del VI C segue una linea di tendenza uniforme, le olle ricostruibili presentano capacità comprese tra i 10 e i 25 litri con una parziale sovrapposizione delle classi rosso- nera e dipinta. Si differenziano solo per ampiezza di diametri, infatti le olle in ceramica rosso- nera appartengono alla classe funzionale B (colle con breve colletto verticale). I pithoi hanno in generale capacità superiori ai 50 litri e solo in un caso un pithos, proveniente da K1666 ha una capacità di circa 217 litri (grafico 55).

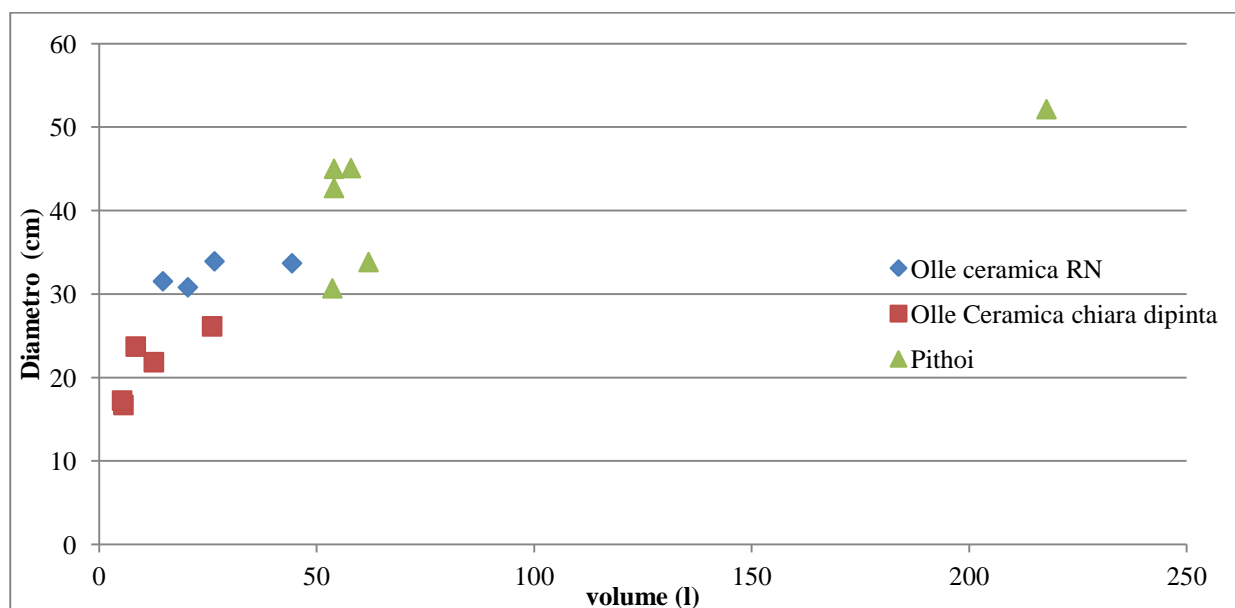


Grafico 55: Capacità volumetriche delle classi B- C e della classe M.

Anche nei pithoi si osserva il medesimo comportamento osservato per le olle, ossia una distribuzione omogenea e crescente con rapporto tra diametro di apertura.

⁴¹ CONTI- PERSIANI 1993; Nei contesti di Gelinciktepe le decorazioni sono presenti prevalentemente su olle di piccole dimensioni e su ciotole ad impasto depurato; normalmente anche ad Arslantepe la decorazione è in colore rosso o marrone e viene effettuata sulla superficie chiara precedentemente levigata (PALMIERI 1967). Gli schemi decorativi sono costituiti essenzialmente da *chevrons* formati da gruppi di linee convergenti o da motivi geometrici (triangoli ripetuti entro metope).

⁴² Si tratta di motivi ricorrenti nell'area dell'Anatolia Orientale, esempi simili provengono dal sito di Yanik Tepe (PALMIERI 1967: 156-157).

Il pozzetto K1666 da cui proviene il pithos con capacità di 217 litri fu successivamente coperto dall'ambiente A1221, ricostruito in più fasi fino al Bronzo Antico III. Sono databili alla fase iniziale del VI C due pozzetti molto particolari: questi erano intonacati e contenevano grandi recipienti in ceramica nera brunita. In entrambi i casi i pithoi recavano la tipica decorazione a spirale incisa e le loro capacità erano superiori ai normali pithoi presenti all'interno delle abitazioni della fase successiva del medesimo periodo.



Figura 105: Olle della classe B in ceramica nera brunita (a) dipinta (b); olle della classe A in ceramica dipinta (c), nera brunita (d) e rosso-nera (e); pithoi (classe M) in ceramica nera brunita (f-h), foto archivio MAIAO.

Il volume totale delle olle è inferiore a quello dei pithoi (grafico 56, 1) segno che la conservazione a lunga durata era più praticata rispetto a quella di media durata o breve durata. La ceramica per la conservazione delle derrate alimentari proviene sia da A607, sia da pozzetti (grafico 56,2), ma certamente i pozzetti presentano vasi con capacità volumetrica nettamente maggiore rispetto a quelli presenti in A607.

Mancando i vasi per il consumo di liquidi è probabile che i pithoi (ad esempio quelli provenienti da A607) fossero impiegati non solo per contenere aridi come cereali o legumi, ma possibilmente anche liquidi. L'imboccatura ampia era probabile coperta con l'ausilio di coperchi che garantivano una migliore conservazione dei liquidi prevenendo eccessiva evaporazione.

L'apertura ampia di questi recipienti consentiva di accedere facilmente al contenuto anche fino al fondo.

La presenza della carene e del brusco cambiamento nel profilo del vaso nelle olle della classe A potrebbe essere stata funzionale al fine di rendere il profilo più spigoloso. La presenza di angoli e spigoli limita la diffusione del calore.

Le olle con capacità mai superiori ai 25 litri, potrebbero essere servite per l'immagazzinamento degli aridi, anche perché in questa fase non sono stati rinvenuti all'interno delle abitazioni silos o strutture costruite per lo stoccaggio dei cereali che dovevano essere perciò conservato in contenitori ceramici o in materiali deperibili (ceste o sacchi).

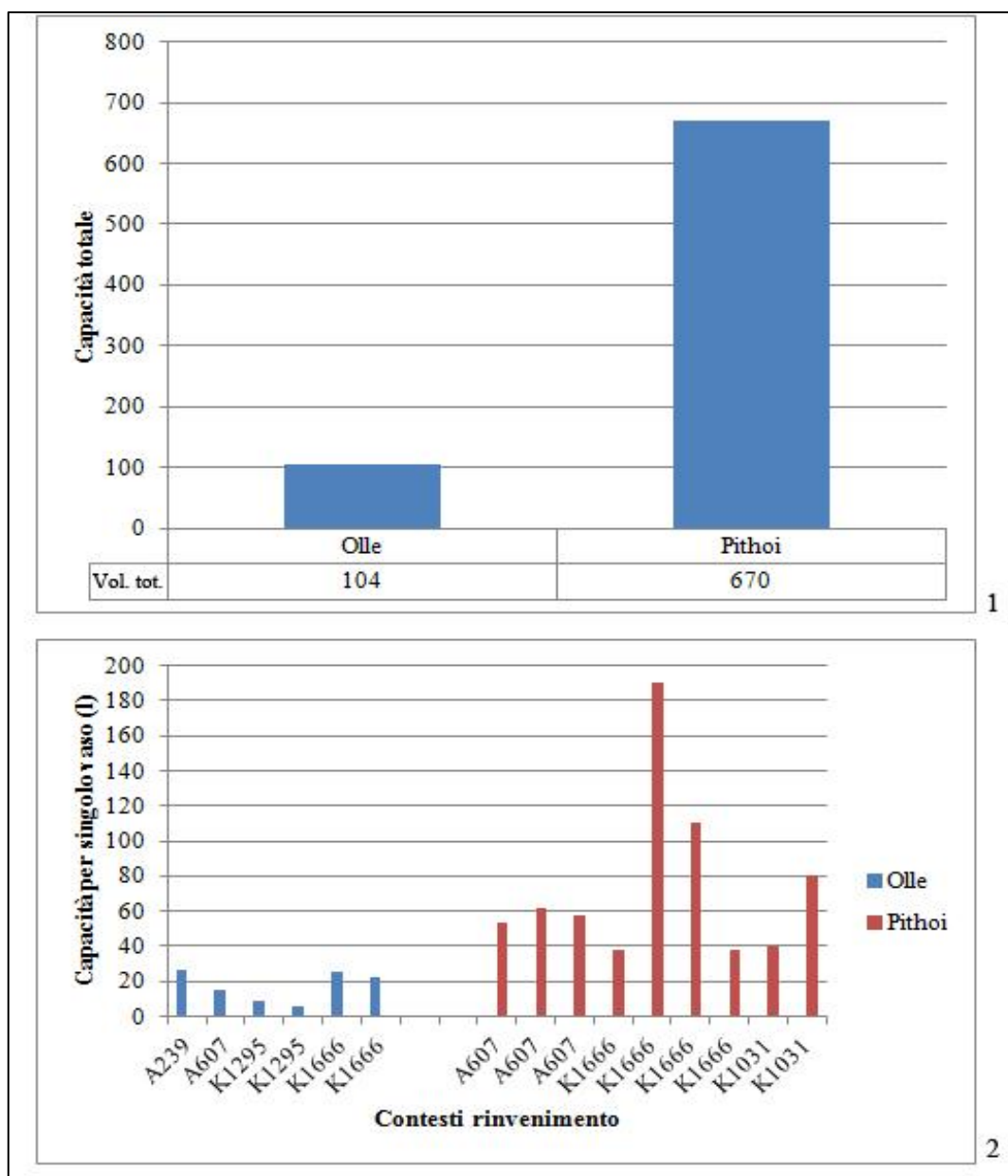


Grafico 56: Rapporto capacità complessiva calcolata in litri delle olle e dei pithoi (1) e frequenza volumetrica dei singoli vasi distribuiti nei contesti di ritrovamento (2) riferibili alle fasi occupazionali del periodo VI B2.

Interpretazione dei dati

La ceramica per la conservazione di beni alimentari o per liquidi ha una variabilità morfologica e dimensionale limitata. Tuttavia la presenza di classi funzionali differenti permette di distinguere due principali destinazioni d'uso. Si potrebbe ipotizzare che alcune olle e alcuni pithoi potessero servire per la conservazione dei liquidi dal momento che non sono state esposte olle con beccuccio o bottiglie, mentre la maggior parte di questi vasi era destinata con certezza alla conservazione medio e lungo termine di aridi e semiliquidi.

Anche dai livelli del VI B1 provenono grandi pithoi fatti a mano in ceramica rosso-nera e le loro capacità sembrano in parte sovrapponibili ad alcuni pithoi del VIC, questo potrebbe sottolineare che anche se durante il VI B1 e la fase iniziale del VI C (K1666; K1031) le popolazioni che frequentavano Arslantpe erano nomadi, necessitavano di contenitori di grandi dimensioni per la conservazione di sostanze non meglio precisabili. L'ipotesi di un impiego di questi grandi recipienti per contenere liquidi potrebbe essere plausibile.

Anche durante il VI B1 non sono presenti le classi per la conservazione e il servizio dei liquidi, ma il numero dei bicchieri e delle tazze era superiore a quello degli stessi contenitori riferibili al VI C per le classi funzionali G-H-I-L (olle con collo alto e beccuccio; bottiglie; bottiglie con beccuccio) relative alla conservazione e al servizio dei liquidi, e per le classi P-Q (coppe/ calici e bicchieri) destinate al consumo di liquidi.

La particolarità dell'insediamento del Bronzo Antico II è che durante la fase più recente è presente un edificio costruito con mattoni crudi e fondazioni in pietra e al suo interno è stato trovato solo un bicchiere. Dunque una possibile ed ipotetica spiegazione potrebbe dipendere dal fatto che i liquidi erano prelevati tramite oggetti usati per bere realizzati in materiali deperibili (vista anche l'assenza di ciotole di piccole dimensioni) da un unico vaso (olla o pithos) nel momento in cui si consumava anche il pasto o al momento del bisogno.

Gli elementi di maggior interesse per quanto concerne la ceramica da conservazione del periodo VI C sono:

- presenza di contenitori di grandi dimensioni
- versatilità funzionale di olle e pithoi,

Nel primo caso le caratteristiche fisiche e volumetriche di olle e pithoi potrebbe rispondere alla necessità specifica di immagazzinare grandi quantità di sostanza (aridi o liquidi) vista l'assenza di strutture fisse come silos all'interno delle singole strutture domestiche.

Il secondo punto riguarda la polifunzionalità dei recipienti per l'immagazzinamento. Tale caratteristica si riscontra anche in altre classi funzionali, come ad esempio nella classe S dei bacini e nella classe F delle ollette. In entrambi i casi i recipienti potevano essere usati per compiere più di una sola e specifica azione.

Il repertorio delle forme del VI C è limitato rispetto a quello del VI B2 e per questo è probabile che i vasi fossero prodotti in modo tale da poter essere usati per compiere più azioni in diversi ambiti funzionali.

Un altro elemento che sembra caratteristico del repertorio del VI C è legato alla grandezza dei contenitori che poteva dipendere dalla necessità di contenere grandi quantità di sostanza e anche dalla possibilità di dividerle in più famiglie. Infatti i grandi pithoi sono localizzati prevalentemente in A607 e alcuni frammenti riconducibili ad un pithos (frammenti con diametro di circa 36 cm) sono stati rinvenuti anche in A609, l'ambiente con due forni.

La presenza di due classi ceramiche, una chiara dipinta e una nera brunita che rientra nell'orizzonte ceramico della *Dark Faced Ware*, indica come probabilmente erano usate per attività differenti, ma sempre all'interno dello stesso contesto: quello domestico. La presenza delle decorazioni dipinte a motivi prevalentemente lineari e geometrici sulle ollette del VI C potrebbe dipendere dal fatto che queste ollette erano destinate al servizio o al consumo. La ricercatezza delle decorazioni potrebbe dipendere dal grado di visibilità del vaso più che identificare presenza di pratiche commensali particolari che necessitano di set diversificati.

Cottura e Preparazione

Pentole

Le pentole del periodo VI C sono molto standardizzate. Hanno il corpo globulare o ovoidale e prese trinagolari sull'orlo. Sono state analizzate 7 pentole integre e 27 frammenti (fig. 106).

Come osservato per le altre classi funzionali, anche le pentole presentano dimensioni ragguardevoli. Tutte le pentole sono prodotte in ceramica nera brunita ma nonostante la colorazione scura delle superfici è stato possibile registrare diverse tracce da fuoco. I profili sono sempre curvilinei e non sono mai presenti carene sul corpo ceramico per permettere una migliore e più efficiente

trasmissione del calore⁴³. Le basi sono piatte ma molto ampie e le prese permettono di spostare agevolmente la pentola anche se piena.

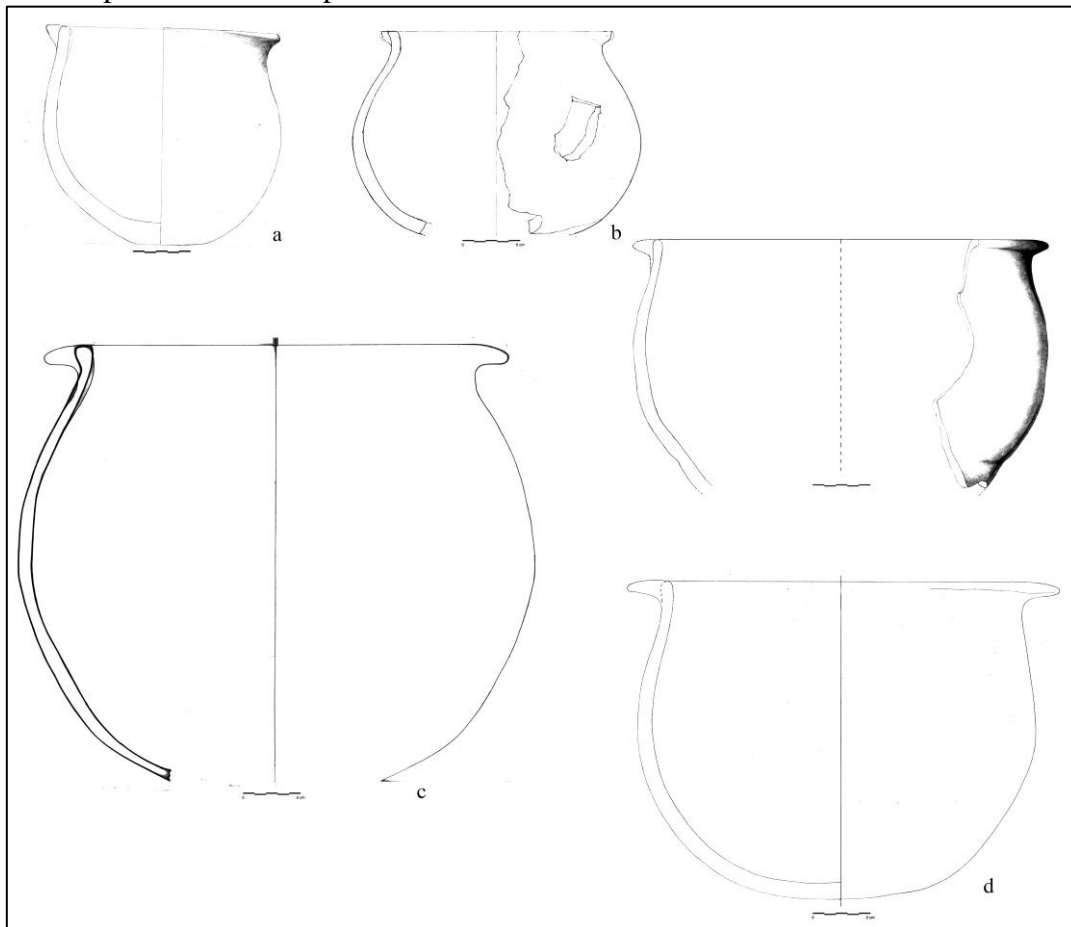


Figura 106: Pentole con profilo globulare e prese triangolari sull'orlo, periodo VI C. (da archivio MAIAO).

Le prese sull'orlo sono funzionalmente rilevanti per le pentole poiché la loro presenza permette di sollevare e spostare la pentola con maggiore facilità anche se ancora calda o poggiata sul focolare. E' tuttavia difficile immaginare che una persona sola potesse spostare da sola un recipiente con capacità superiore ai 15 litri da un focolare. Si potrebbe pensare a tal proposito che il contenuto della pentola potesse essere distribuito in recipienti più piccoli (ollette o grandi ciotole) per servirlo e consumarlo insieme. Non sono stati rinvenuti nei contesti riferibili a questo periodo attingitoi o altri strumenti per l'estrazione del cibo e il suo servizio, ma è probabile che questi strumenti fossero realizzati con materiali deperibili dei quali non sia rimasta traccia.

La possibilità di distinguere un'unica forma sottolinea la grande uniformità di questa classe funzionale. Mentre nelle altre classi funzionali è stata accertato il loro carattere polifunzionale, le pentole, per la presenza delle distintive presette triangolari sull'orlo e delle tracce da fuoco possono con certezza essere definite come contenitori destinati alla cottura o preparazione (con fuoco) del cibo.

L'appartenenza ad un'unica classe funzionale indica che queste dovevano avere un ruolo fondamentale nel repertorio ceramico del VI C.

⁴³ RICE 1987.

Analisi Metriche

Si può individuare un unico gruppo ben definibile di pentole tra quelle riferibili ai contesti del periodo VI C, in particolare si tratta delle pentole con capacità volumetrica compresa tra 2,5 e 5 litri. Questa capacità sono in parte sovrapponibili alle pentole del Bronzo Antico I, ma le

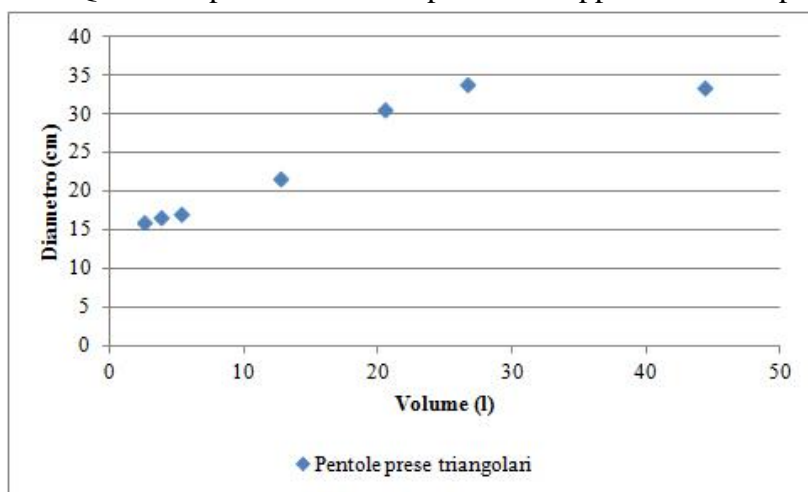


Grafico 57: Rapporto diametro/volume delle pentole del VIC.

dimensioni delle altre pentole sono di molto superiori a questa prima classe dimensionale. La variabilità dimensionale è ampia e si nota che la linea di tendenza segue, come nel caso delle olle e dei pithoi un andamento lineare con rapporto diametro/ capacità volumetrica direttamente proporzionale (grafico 57). Le capacità delle pentole cresce in modo esponenziale da 5,3 litri fino a 42 litri (capacità massima

presente). Le pentole sembrano rientrare in precisi intervalli

volumetrici: osservando l'ambiente A608 si nota come al suo interno siano presenti due pentole una con capacità di circa 2,5 litri e un'altra di circa 5, 2 litri quindi le due pentole sono in rapporto diretto 1:2 tra di loro. Allo stesso modo nell'Ambiente A607 altre due pentole, molto più grandi hanno capacità rispettive di 21 e 42 litri, anche in questo caso il rapporto 1:2 viene mantenuto.

La presenza di pentole più pentole in un ambiente potrebbe essere tanto casuale, quanto essere indicativo di precise scelte e celare uno specifico valore funzionale connesso con l'uso e il tipo di cottura effettuata (grafico 58,1-2). Inoltre mentre alcuni ambienti hanno pentole di piccole e medie dimensioni (A698; A677), altri, in particolare A607 hanno pentole molto grandi e con capacità elevate (grafico 57). Queste differenze potrebbero dipendere dalla quantità o dal tipo di cibo preparato, oppure dalla funzione che aveva l'ambiente stesso che era infatti centrale rispetto all'intero complesso e che dunque poteva ipoteticamente fungere da cucina per l'intero edificio.

Se si considerano le pentole di piccole dimensioni come unità base per la preparazione di pasti per una singola famiglia, la presenza di pentole di 12 litri o addirittura di 21 o 44 litri non sembra riferibile ad un tipo di preparazione nucleare. Il loro impiego deve essere connesso con pratiche commensali che prevedevano la preparazione di grandi quantità di cibo.

Partendo dalla constatazione relativa alla limitata presenza di pentole di piccole dimensioni (2-5 litri)⁴⁴, non pare troppo logico supporre che l'uso delle pentole di grandi dimensioni fosse circoscritto a momenti occasionali (feste, rituali o ricorrenze), quanto piuttosto pare vero il contrario ovvero che le pentole più grandi erano impiegate più spesso e con maggior frequenza. Si potrebbe pensare dunque che i pasti non solo erano consumati in comune, ma anche preparati e cucinati insieme.

Il grado di condivisione non doveva essere solo limitato allo spazio vissuto, in qualità di luogo fisico, ma dovevano essere condivise tutte le pratiche quotidiane connesse alla sfera alimentare

La condivisione del cibo e la preparazione/ cottura comune sottolineano il carattere fortemente unitario di una famiglia allargata.

⁴⁴ Per confronto sono stati considerati anche i frammenti di orlo con diametro ricostruibile al fine di allargare lo spettro di indagine, tuttavia anche in questo caso i diametri sono tutti riferibili a pentole con diametro superiore ai 20 cm, valore questo coincidente con volumi di circa 12- 15 litri.

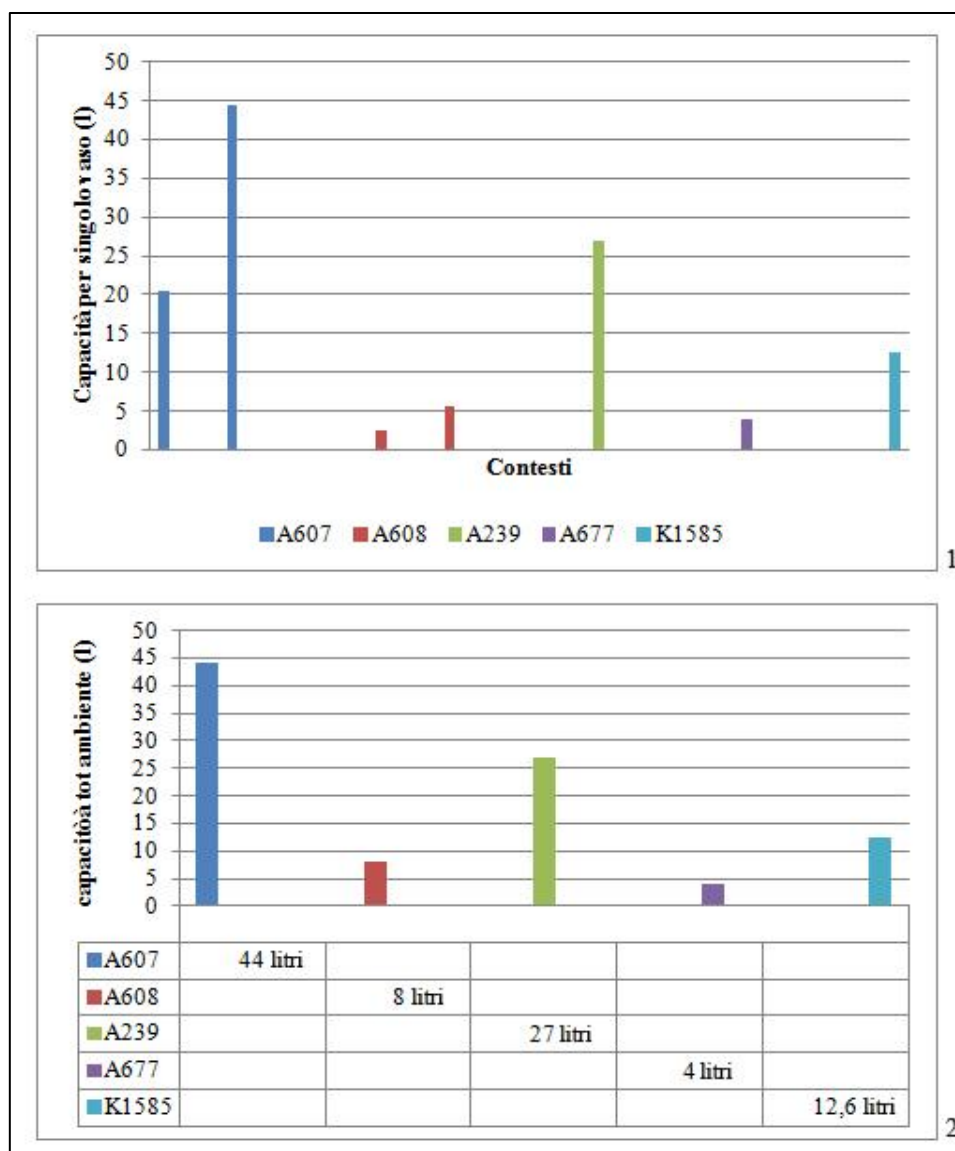


Grafico 58: Capacità Calcolata in litri delle single pentole nei contesti di rinvenimento (58,1) e volume totale delle pentole per contesto (58,2).

Le analisi metriche hanno confermato nuovamente la grande differenza tra il gruppo che frequentava Arslantepe durante il Bronzo Antico II rispetto alle fasi precedenti; cambiano gli aspetti legati alla preparazione e alla cottura del cibo in relazione alle nuove forme che assumono forni e focolari e cambia anche la quantità di cibo preparato quotidianamente. Il forte senso di appartenenza al gruppo poteva anche essere determinata dalla necessità di distinguersi in modo più concreto dalle componenti pastorali che frequentavano il tell e con le quali c'era certamente una convivenza pacifica, ma che rappresentavano sempre un elemento "esterno" ed estraneo.

Tracce d'uso e da fuoco

Le modifiche sociali e le trasformazioni economiche che si osservano a partire dal VI C sono rintracciabili in maniera chiara anche nelle abitudini alimentari, le quali subiscono mutamenti sia per quanto concerne le modalità di preparazione, sia le preferenze del tipo di cottura riscontrabili attraverso l'indagine autoptica delle tracce d'uso e da fuoco.

A partire dal Bronzo Antico II alle tracce d'uso lineari con andamento curvilineo, osservate anche durante il periodo VI B2, si aggiungono solchi più marcati, lineari che hanno causato anche parziale perdita dello strati superficiale della brunitura e spesso in prossimità di questi solchi si nota

la formazione di fossette con perdita di materiale, come se piccoli frammenti ceramici siano saltati. E' interessante notare che queste tracce si trovano occasionalmente anche sulla parte più bassa della parete, come se la pentola avesse sfregato contro una superficie abrasiva più dura della ceramica tale da produrre questo tipo di tracce (fig.107 a,c). Sull'orlo sono presenti delle piccole fossette con perdita di ceramica che potrebbero anche'esse essere state causate dal contatto con un oggetto o strumento più duro della ceramica⁴⁵ (fig. 107, b).



Figura 107: Tracce d'uso riconosciute sulle pentole del VIC: piccoli solchi lineari e striature radiali (a-c) localizzati sulle basi associati a fossette con materiale ceramico saltato per contatto con corpo più duro e occasionalmente sulla parte bassa delle pareti; fossette con perdita di ceramica e tracce da contatto localizzate sulla parete interna delle pentole in prossimità dell'orlo (b).

La presenza delle linee radiali sulla base delle pentole potrebbe dipendere dal movimento circolare che veniva fatto fare alla pentola quando era sul focolare o durante la pulizia quando era messa a contatto con il pavimento o un piano d'appoggio⁴⁶.

Per quanto riguarda la presenza dei solchi brevi, più profondi e con andamento più rettilineo essi potrebbero essere invece in riflesso di impatto energetico e di spostamento della pentola su una superficie composta da particelle più dure e abrasive della ceramica. Azioni che possono determinare la formazione di queste tracce possono essere quella del trascinare la pentola su un piano. Questo effettivamente era possibile dal momento che le pentole più grandi, da colme potevano raggiungere capacità elevate e quindi difficili da sollevare⁴⁷. La presenza invece di fossette in relazione anche a graffiature o solchi potrebbe essere il riflesso di azioni congiunte di impatto con angolo di 90° con il focolare o il piano d'appoggio oppure essere causate dall'stress termico⁴⁸.

⁴⁵ SKIBO 1992:1994; KOBAYASHI 1994

⁴⁶ SKIBO 1992; RICE 1987

⁴⁷ Skibo 1992; E' interessante confrontare queste tracce con quelle del VI B2, infatti le tracce da trascinamento per il periodo VI B2 sono attestate molto raramente forse perché le pentole avevano dimensioni e capacità inferiori e dunque era possibile sollevarle tramite anche l'ausilio delle presette triangolari.

⁴⁸ SKIBO 1992.

Le tracce d'uso mostrano come anche in questo caso siano presenti delle differenze tra le modalità d'uso e manipolazione delle pentole durante il VI C rispetto al VI B2.

Le tracce da fuoco visibili sulle pentole del VI C possono essere divise in due grandi gruppi: un primo gruppo coincidente con tracce presenti sulla metà inferiore del corpo ceramico e visibili sia sulla parete esterna (*soot*), sia su quella interna (*carbon deposit*); il secondo gruppo è rappresentato da alcuni esemplari ed è distintivo di un tipo di pentole più basse e schiacciate, le tracce sono presenti sia sulla parete esterna sia quella interna e sono localizzate unicamente sulla parete centrale della parete della pentola, anche se meno rappresentate rispetto alle tracce rintracciabili sull'intera metà inferiore del corpo, queste tracce sono molto nette e ben delimitate.





Tracce da Fuoco parete esterna	Tracce da fuoco parete interna
<p>1. La base esterna è fortemente ossidata e le tracce di contatto con fuoco sono presenti fino alla metà superiore del vaso e occasionalmente la parte bassa della presa si presenta ossidata.</p> 	<p>La parete interna presenta le stesse tracce osservate per quella esterna e il <i>carbon deposit</i> copre in modo uniforme tutta la metà inferiore della pentola. Queste tracce sono presenti maggiormente su pentole di grandi dimensioni (capacità superiori agli 8 litri).</p> 
<p>2. La parete esterna presenta tracce da <i>soot</i> solo nella parte centrale della parete e la base non è ossidata.</p> 	<p>Le pareti interne presentano lo stesso pattern osservato per quelle esterne.</p> 

Tabella 30: Tipi di tracce da fuoco presenti sulle pentole del VI C.

Nel primo caso le tracce sono visibili esternamente sulla base che appare ossidata e nell'interno si nota la presenza di una banda continua di deposito scuro, nel secondo caso le basi, quando conservate non sono particolarmente ossidate mentre le tracce da fuoco compaiono in modo speculare sia all'interno sia all'esterno.

Confrontando queste tracce con quelle documentate sulle pentole del VI B2 si osserva la scomparsa delle tracce da bollitura, questo dato sembra in parte in linea con i dati relativi alle modalità di consumo del cibo, si è osservato infatti che durante il VI C le sono completamente assenti le ciotole di piccole dimensioni e sono attestati unicamente contenitori più grandi (ciotole grandi, ollette con orlo leggermente introflesso e bacini) che riflettono un tipo di commensalità per cui più persone si servono da uno stesso piatto, di conseguenza è poco probabile che i commensali, prendendo il cibo da uno stesso recipiente (probabilmente senza l'ausilio di strumenti) potessero mangiare qualcosa di

liquido, ma è invece più probabile che mangiassero pietanza più secche o con consistenza densa.

Non è improbabile infatti che modalità di consumo e di cottura fossero interdipendenti e che queste abitudini fossero intrinseche alla cultura di appartenenza di questi gruppi.

L'assenza delle tracce da bollitura sulle pentole deve certamente rispecchiare un nuovo modo cucinare il cibo per via o a causa delle nuove modalità di consumo dello stesso. Le tradizioni culturali del gruppo che occupava il sito di Arslantepe durante il VI C sono strettamente connesse all'ambito



Figura 108: Pratiche commensali (Kerala, India) in cui il consumo del cibo avviene con le mani e da "piatti" condivisi tra più persone. I cibi sono solidi e le salse sono molto dense. Foto realizzata da chi scrive.

simbolico dell'unità familiare tanto che le modalità di cottura e di consumo del cibo sono talmente influenzate da questa tendenza da adattare la dieta e le abitudini legate alla sfera della preparazione, cottura e consumo del cibo a queste esigenze.



Figura 109: Pentola con scolatura sulla parte alta del corpo ceramico. (foto archivio MAIAO)

Su pentole di grandi dimensioni sono inoltre visibili le tipiche tracce di scolatura formatesi per la fuoriuscita di acqua in fase di cottura quando la pentola doveva ancora essere posizionata sul fuoco.

Se fuoriuscita di liquidi è solitamente associata a tecniche di cottura che prevedono l'uso di quantità abbondanti di acqua e anche se non sono presenti tracce da fuoco connesse con questo particolare tipo di cottura, è probabile che nelle fasi di preparazione del cibo, ad esempio per la cottura dei cereali fosse inizialmente inserita molta acqua che poi lasciata evaporare per rendere il cibo più secco e denso come sostenuto per facilitarne il consumo da un recipiente unico.

Dal confronto delle tracce da fuoco osservate sulle pentole del VI C si può dedurre che le pentole che presentano la prima tipologia di tracce da fuoco erano probabilmente allettate sul focolare e cinte dalla spalietta. Le pentole dovevano stare direttamente a contatto con il fuoco e infatti le tracce sono visibili su tutta la metà inferiore del vaso, fino a dove le pareti erano lambite dalle fiamme. I focolari del VI C sono molto più grandi di quelli del VI B2 e pertanto è plausibile supporre che fossero impiegati per la cottura.

Il focolare presente in A607 misura 105 x 83 cm e la pentola più grande presente in questo vano ha il diametro alla base di 16,6 cm e il diametro massimo di 29, 2 cm. E' quindi del tutto probabile che le pentole potessero essere adagiate sul focolare per effettuare la cottura.

Inoltre la loro localizzazione, addossati ad un angolo del vano e non in posizione centrale, sembra connessa ad un valore strettamente funzionale del focolare che era connesso a panchine e fossette per la macinazione dei cereali.

Il secondo tipo di tracce, localizzate sulla parte mediane dei vasi e l'assenza di tracce da fuoco sulla base sembra rimandare ad una cottura che doveva svolgersi senza contatto diretto con il fuoco. Si potrebbe pensare che le pentole potessero stare sul cordolo dei focolari oppure, che le pentole potessero anche essere inserite nei forni. I forni, pur essendo più piccoli di quelli del VI C sono abbastanza capienti per poter contenere una pentola. Ad esempio il forno in A607 misura 128x80 cm e l'apertura misura 70 cm. Anche in questo caso le dimensioni sembrano permettere l'uso del forno per cottura in pentola dal momento che le pentole hanno un'altezza variabile compresa tra 34 e 19 cm.

Elementi connessi con la preparazione e cottura del cibo

I principali elementi connessi con la preparazione e cottura del cibo sono i coperchi forati che tornano ad essere presenti nei livelli del VI C dopo l'interruzione del periodo VI B2. I coperchi forati sono retaggio della cultura pastorale⁴⁹ e sono infatti presenti ad Arslantepe solo in associazione alla fase con pozzetti del VI C iniziale.

I coperchi forati (fig. 110) sono stati interpretati come bollitoi per la manipolazione dei prodotti caseari⁵⁰. La presenza di questi coperchi un'associazione unicamente alla fase con pozzetti e occupazione occasionale sembra richiamare le tradizioni tipicamente pastorali del periodo VI B1.

I coperchi forati non sono stati trovati in associazione all'edificio A607 e ciò potrebbe indicare che il gruppo che si stanziò in modo stabile nel sito non praticava forme di allevamento specializzato.

Non sono state trovate pentole in associazione. Alla prima fase di occupazione del VI C quindi non è possibile fare l'associazione con le pentole. Si osserva tuttavia che nella maggior parte dei casi le pentole della fase più recente del VI C le pentole hanno diametro compresi tra 17,3 e 33, 4 cm.

Questa ipotesi è avvalorata anche dall'aumento di resti di cereali e legumi rinvenuti nei vari contesti domestici. L'unico elemento che potrebbe essere forse collegato alla lavorazione del latte o dei prodotti caseari durante la fase del VI C più recente il frammento di colino rinvenuto su una panchina in A607 (fig. 111, b). Mentre una ciotola forata sulle pareti (fig. 111 a), rinvenuta in un'area esterna all'edificio è più probabilmente connessa con la manipolazione dei cereali o dei legumi e doveva servire per farli seccare⁵¹.

⁴⁹ PUGLISI 1959; PALMIERI 1967.

⁵⁰ Un frammento di coperchio forato proviene anche da sito di Gelinciktepe ed è cronologicamente contemporaneo all'occupazione del VI C di Arslantepe (Palmieri 1967, fig. 14, 14).

⁵¹ SKIBO 1992.

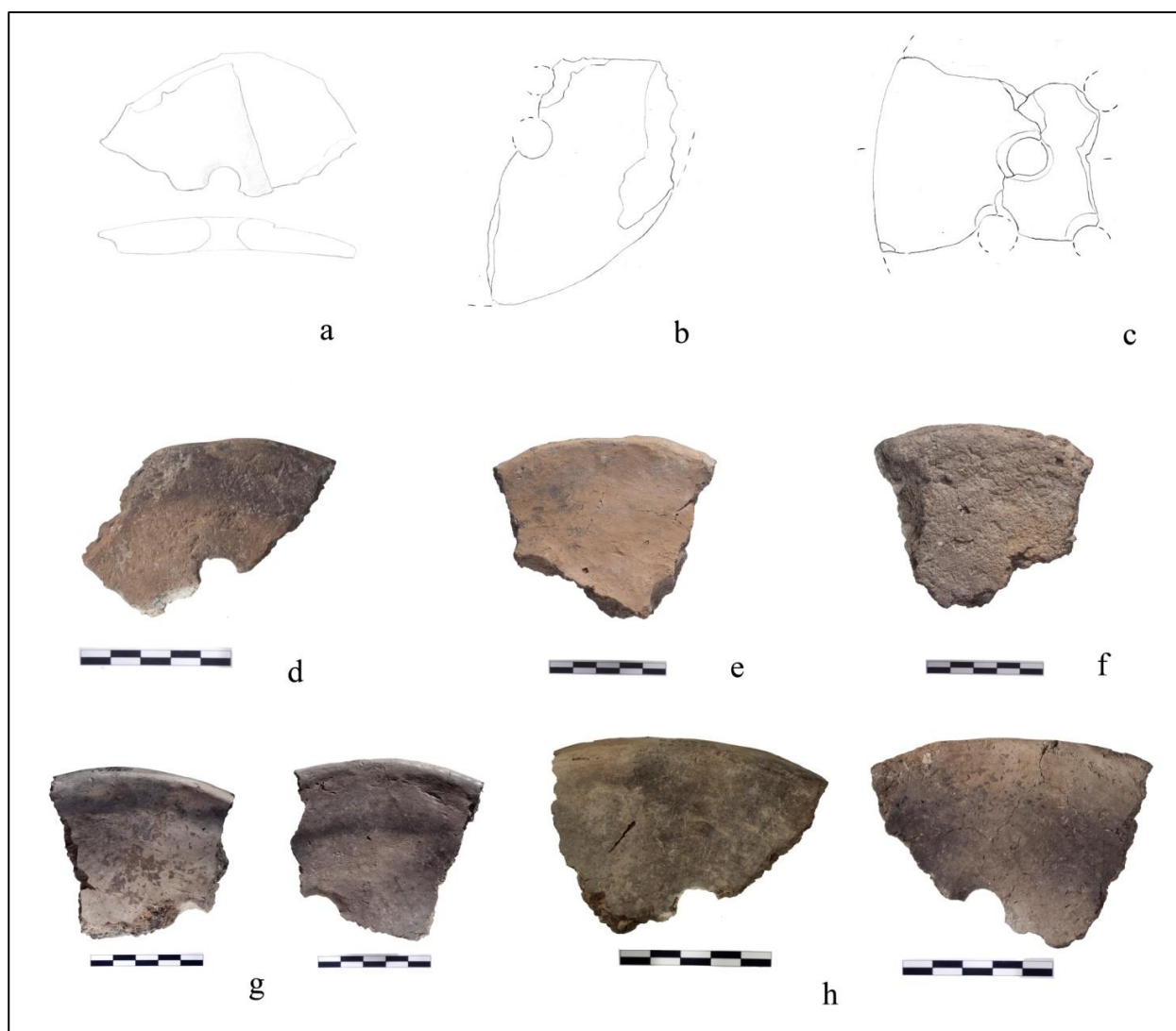


Figura 110: Frammenti di coperchi forati riferibili alla fase più antica del periodo VI C. I coperchi provengono tutti da pozzetti e presentano tracce da fuoco sulle superfici interne i diametri dei coperchi sono compresi tra i 19 e i 22 cm.

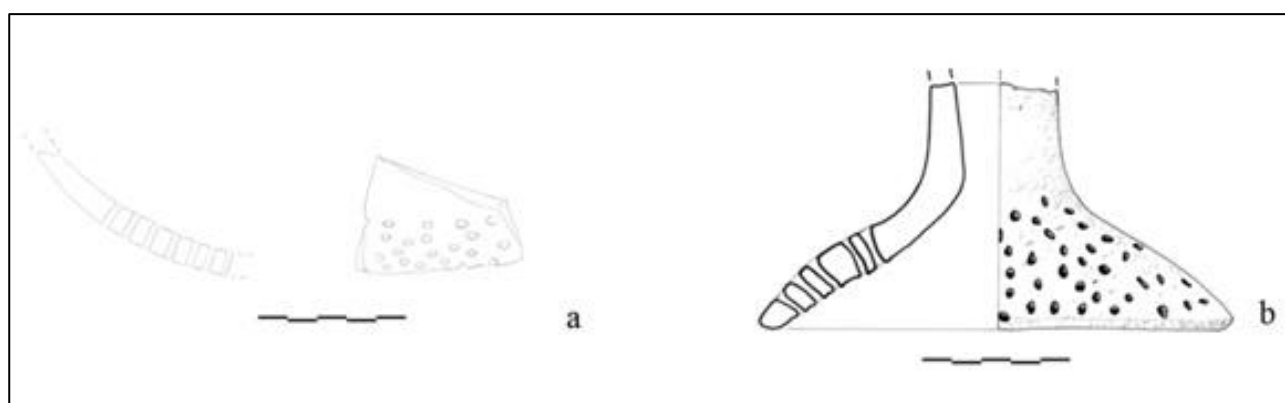


Figura 111: Colini (a) e ciotole con pareti forate del periodo VI C rinvenuti in A607 (b) e da strato (b-c).

La persistenza di elementi connessi con il mondo pastorale anche nella fase più recente indica che le frequentazioni di gruppi mobili continuassero anche in fase più avanzata.

Analisi e interpretazione dei dati

L'analisi della classe funzionale da cottura e degli elementi in ceramica ad essa associati, fa emergere in modo chiaro come il passaggio dalla fase con pozzetti a quella con occupazione stabile sia segnata da un cambiamento nelle abitudini alimentari per quanto concerne soprattutto i prodotti impiegati. La presenza dei coperchi forati rimanda infatti a produzioni fortemente incentrate sulla trasformazione del latte e di prodotti caseari⁵². A partire dalla fase più recente si affermano invece nuove tendenze: la presenza di forni e focolari in associazione a grandi pentole indica che la cottura poteva avvenire anche in casa e le tracce da fuoco sono ricollegabili a un tipo di cottura lenta e con poca acqua (stufatura) oppure al forno.

Si potrebbe ipotizzare infatti che i forni non fossero usati unicamente per la preparazione di pane, ma potessero essere impiegati anche per la cottura di altri alimenti⁵³ come ad esempio per la cottura delle carni o di altre pietanze che potevano essere cotte sfruttando il calore del forno in seguito alla cottura del pane.

I focolari in questa fase sono più grandi rispetto a quelli del Bronzo Antico I (che probabilmente erano impiegati quasi esclusivamente per il riscaldamento e quindi in qualità di bracieri), e la spalletta a ferro di cavallo poteva servire per contenere o sostenere la pentola. La differenza dimensionale delle pentole in associazione al ritrovamento su pentole di dimensioni inferiori di tracce localizzate esclusivamente su parete e non sulla base potrebbe dipendere dal fatto che la pentola fosse mantenuta a lato del focolare e non su di esso, oppure si potrebbe pensare che fosse usata anche per cotture al forno, in questo caso si pensa in particolare a due esempi di pentole (uno in stato frammentario ma ricostruibile in base all'ampiezza del diametro) che presentano dimensioni di circa 2,5 litri.

Tramite l'analisi delle pentole emerge come le abitudini alimentari abbiano subito modifiche profonde rispetto alle tradizioni precedenti, sia per quanto riguarda le tecniche di cottura sia per quanto concerne le modalità di preparazione. Se infatti nei villaggi del VI B1 (fase più antica) e in quello del VI B2 si hanno evidenze di bollitura⁵⁴, nel periodo VI C sembra che questa tecnica di cottura non fosse praticata vista l'assenza di tracce lasciate da questa tecnica di cottura sulle pentole.

Le abitudini alimentari del periodo VI C sono profondamente differenti dalle tradizioni culinarie precedenti.

Il limitato numero delle pentole e delle altre forme ceramiche nei contesti del VI C riflette come in questa fase il gruppo fosse ristretto e la preparazione avvenisse in comune tramite l'uso di pentole più grandi e capienti.

Le pentole dovevano essere capienti abbastanza per poter soddisfare le esigenze del gruppo che manifestava la sua unità e coesione anche attraverso condivisione quotidiana di tutti gli aspetti legati alla preparazione e alla cottura degli alimenti. Queste azioni avvenivano probabilmente nell'ambiente centrale A607 che svolgeva il ruolo di cuore centrale della casa, quasi fosse l'ambiente stesso il "focolare", il cuore dell'unità domestica.

⁵² PUGLISI 1956; PALMIERI 1967.

⁵³ TKÁČOVÁ 2013; MULDER- HEYMANS 2002, p. 10, 20-21; FOSTER- PARKER 2011; PARKER 2012.

⁵⁴ Ovvero la presenza di resti ossei in stato frammentario e calcinati (Siracusano- Palumbi in stampa) nel dettaglio dalle capanne del VI B1 il 74% delle ossa è stato rinvenuto in stato molto frammentato, ci sono inoltre pochi segni di macellazione e il 50% delle ossa sembrano essere state spezzate forse per l'estrazione del midollo. Nel VI B2 oltre ai resti ossei (meno di 300 riscontri, comunicazione personale dott. Siracusano) a conferma della pratica di bollitura si nota la presenza delle tipiche tracce sulla parete interna coincidenti con la presenza di una banda sottile in prossimità dell'orlo che segna il limite dell'acqua.



Figura 112: Pentola e sostegni della fase più recente del periodo VI C. (Da archivio MAIAO).

Abitudini alimentari ad Arslantepe durante il periodo VI C. Analisi e interpretazione dei dati archeologici.

L'indagine relativa al repertorio del VI C ha permesso di ricostruire un set funzionale peculiare che si distingue nettamente da quelli del Bronzo Antico I.

La prima grande differenza osservabile è relativa alle capacità delle singole forme analizzate in ogni ambito funzionale, dalla preparazione, al consumo e alla cottura. L'aumento delle capacità volumetriche è indice di nuove esigenze che affondano le loro radici in tradizioni culturali differenti da quelle dei gruppi che fino ad allora avevano frequentato il tell.

Paragonando le due fasi di occupazione del tell durante il Bronzo Antico II si osserva che durante la fase con frequentazione occasionale sono completamente assenti installazioni fisse per la cottura dei cibi, che vengono sostituite da alari e piastra da cottura. Il repertorio ceramico è scarsamente conservato e costituito principalmente da: grandi ciotole, bacini e olle di medie dimensioni che rispondono ad un ambito funzionale connesso con il consumo e la preparazione del cibo; e da alcuni grandi pithoi (rinvenuti in due pozzetti intonacati) la cui funzione potrebbe essere collegata anche all'immagazzinamento di liquidi (si suppone potessero essere impiegati a guisa di "cisterne" per la conservazione dell'acqua). Sono inoltre presenti coperchi forati che riflettono abitudini alimentari incentrate sulla lavorazione di prodotti caseari.

L'assenza di forni e focolari in questa fase e la presenza al loro posto di uno strumentario portatile (alari e piastre) indica che nella maggior parte dei casi la cottura dei cibi avveniva all'esterno.

Con la seconda fase di occupazione si passa ad una forma più stabile di insediamento in cui si riconoscono tutte le installazioni tipiche presenti nelle unità domestiche e riconducibili alle pratiche alimentari: forni, focolari con spalliera a ferro di cavallo, macine e pestelli a cui di aggiungono anche le vaschette per la manipolazione dei cereali, piattaforme e panchine.

Sebbene tutte queste installazioni siano presenti in tutti i vani dell'edificio si possono riscontrare differenze che probabilmente hanno valore funzionale.

I forni infatti sono localizzati in due ambienti: un forno singolo in A607, in associazione al focolare e alle altre installazioni, e un forno doppio rinvenuto nell'ambiente esterno A609 (fig.113). La compresenza di forno e focolare all'interno dello stesso ambiente (in A607) potrebbe essere analizzata sotto diversi punti di vista, si potrebbe pensare che per la preparazione di alcuni cibi fossero necessarie modalità di cotture differenti (integrazione della cottura su focolare e su forno), oppure che il forno presente all'interno dell'edificio fosse usato solo in alcuni periodo dell'anno, ad esempio durante l'inverno, mentre in altri periodo fossero impiegati i forni esterni⁵⁵.

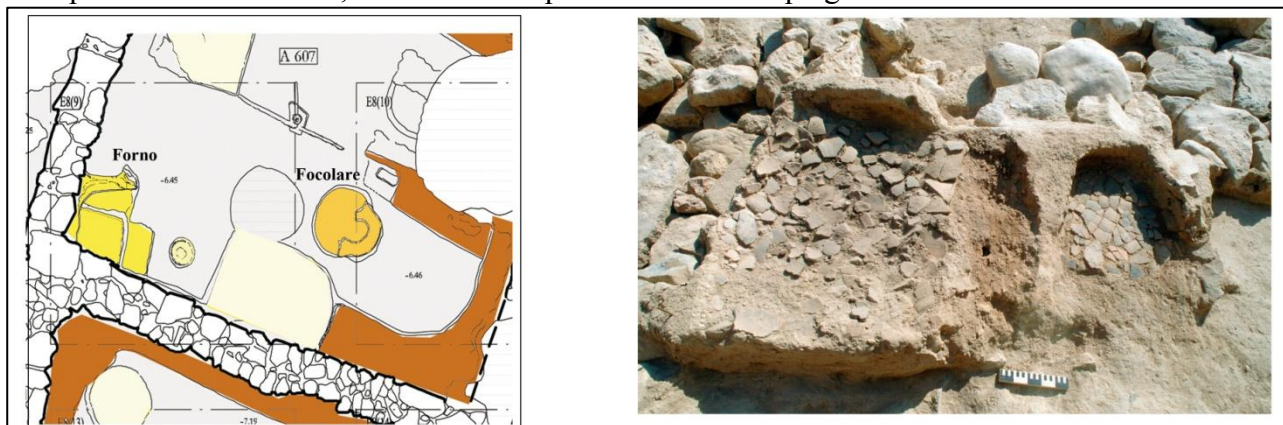


Figura 113: Forni presenti in A607 in A609.

Come si evince dalla distribuzione delle categorie funzionali della ceramica (fig. 113) la classe funzionale della ceramica da consumo è rappresentata unicamente da grandi recipienti la cui funzione in contesti di consumo individuale potrebbe ricadere nella categoria del servizio.

Non sono rappresentate tutte le classi funzionali, ma solo alcune, probabilmente perché in questa fase un singolo vaso poteva avere usi diversificati. Si possono distinguere vasi per la cottura sulla base delle dimensioni. Si potrebbe pensare che le pentole con capacità superiori ai 15 litri venissero impiegate per la preparazione di quantità abbondanti di cibo tali da soddisfare le necessità dell'intera famiglia allargata. Le pentole presenti nei vani circostanti sono invece più piccoli con capacità medie comprese tra 2 e 5 litri massimo e dunque destinati ad un uso più nucleare.

La presenza di grandi pithoi in A607 richiama il bisogno di conservare sostanza arida e liquide⁵⁶ necessarie alla vita quotidiana, tali contenitori sono però assenti nel resto degli ambienti.

Alla luce dei dati analizzati e dalla distribuzione delle categorie funzionali, si potrebbe supporre che il vano A607 rappresentasse il vero nucleo dell'intero edificio e che in esso si svolgessero la maggior parte delle azioni connesse con le fasi di preparazione e cottura del cibo, mentre gli altri vani, pur presentando focolari e altre installazioni fisse, non presentano il tipico set funzionale del VIC composto non solo da pentole e vasi per il consumo di grandi dimensioni, ma anche da contenitori per l'immagazzinamento di lunga durata di aridi e liquidi.

L'immagine che deriva è quella di una struttura con una sorta di cucina centrale in cui si svolgevano tutte le azioni connesse alla sfera domestica di preparazione e cottura dei cibi, mentre gli altri vani erano usati forse per i momenti più privati dai singoli nuclei famigliari. L'altro polo centrale per svolgimento delle attività legate all'alimentazione è certamente il vano esterno A609, il possibile porticato con due forni poteva essere usato come area alternativa per la cottura dei cibi.

⁵⁵ TKÁČOVÁ 2013; MULDER-HEYMANS 2002.

⁵⁶ I pithoi spesso hanno imboccature ampie per questo si suppone che se contenessero liquidi potessero essere coperti con coperchi in legno, materiale ipoteticamente impiegato anche per la produzione di ciotole o bicchieri per il consumo di liquidi. Il rinvenimento di ossa di cervo durante il VIC ad Arslantepe sembra indicare che a copertura forestale riguadagnò parte del terreno precedentemente occupato dalla steppa (Susanna, F. tesi dottorato; Siracusano, G. tesi dottorato), la maggior disponibilità di legno potrebbe aver spinto gli occupanti del tell a servirsene come materiale alternativo alla ceramica.

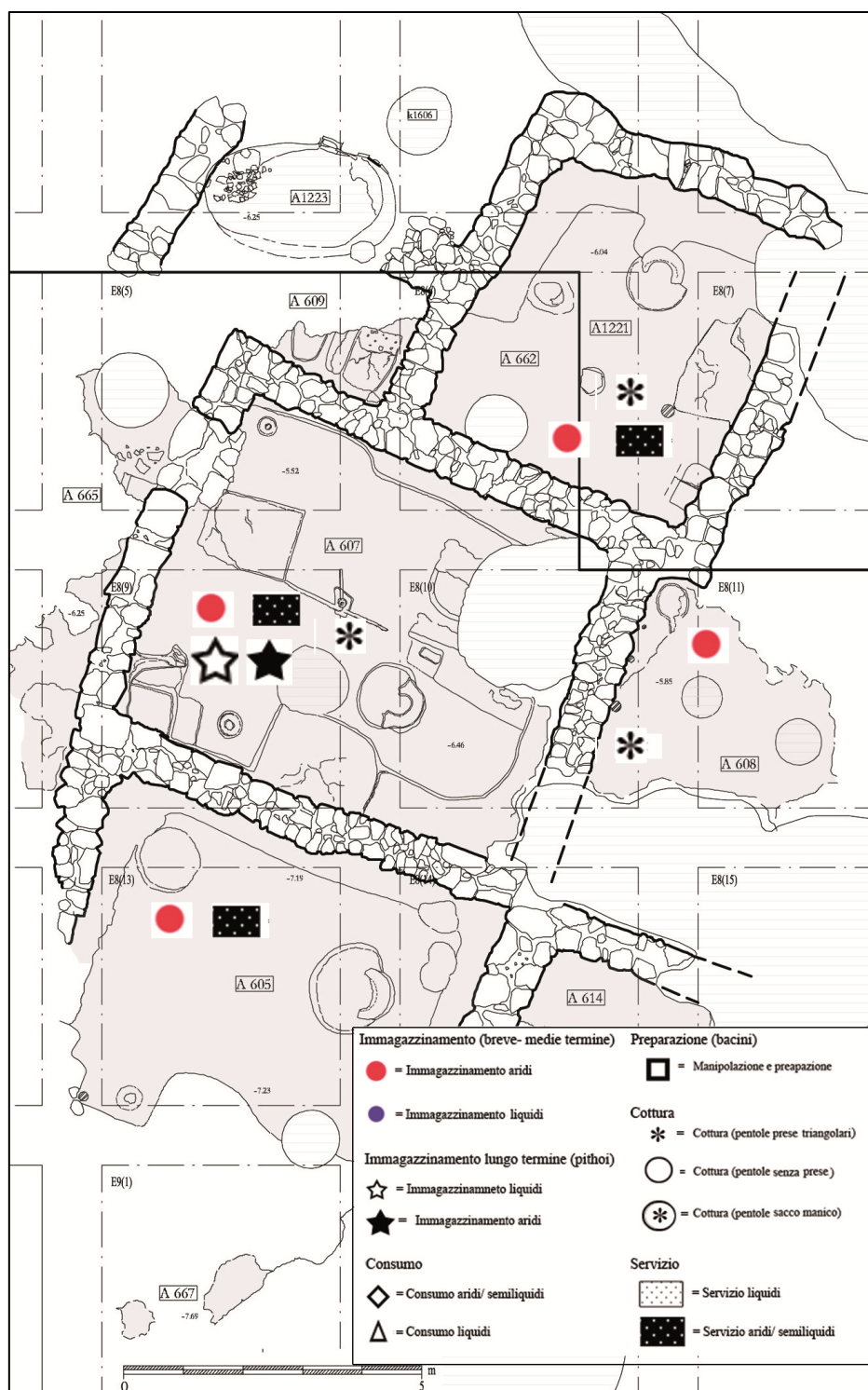


Figura 114: Distribuzione della ceramica in base alla categoria funzionale.

Il consumo del cibo doveva avvenire principalmente in A607, dal momento che in pochi altri vani sono stati trovati grandi ciotole, ollette o bacini, confermando anche in quest'ambito funzionale la centralità del vano. A partire dal periodo VI C mutano tanto le modalità di allevamento⁵⁷, quanto quelle legate alla coltivazione, infatti comincia a crescere la produzione di legumi (piselli e ceci)

⁵⁷ SIRACUSANO- BARTOSIEWITCZ 2012; BOKONY 1983; 1993.

precedentemente rinvenuti in quantità molto limitate⁵⁸, e aumenta la produzione del frumento a scapito di quella del farro⁵⁹.

Si assiste al cambiamento di tutto il sistema connesso con le abitudini alimentari, partendo dalle preferenze alimentari in ambito di allevamento e coltivazione fino ad arrivare alla gestione degli spazi domestici, alla loro organizzazione in funzione delle necessità del gruppo che pare orientato verso una profonda condivisione di ogni aspetto della vita quotidiana.

⁵⁸ SUSANNA, F. tesi di dottorato

⁵⁹ SUSANNA, F. tesi di dottorato; SADORI- SUSANNA 2004; SADORI- SUSANNA- GIARDINI 2006.

Bronzo Antico III (2500-2000 a.C.): il periodo VI D, presentazione dei dati archeologici.

Architettura

Tipologia Insediamentale

Il processo insediativo, la struttura organizzativa e l'assetto culturale della società della fase tarda del VI C, proseguono ad Arslantepe anche durante la fase finale del Bronzo Antico (periodo VI D, 2500-2000 a.C.), portando ad una più stabile forma di sedentarizzazione che comportò l'espansione dell'insediamento e ad una sua progressiva pianificazione fino a raggiungere lo status di insediamento urbano¹ ovvero un insediamento ampio, con strutture agglutinanti, ben definito e distinguibile dal contesto rurale e, nella fase più tarda dell'occupazione, delimitato da un muro di difesa con torri semicircolari aggettanti.

A partire dal 2300 a.C. Arslantepe torna ad occupare un ruolo centrale da un punto di vista economico e commerciale nella piana di Malatya.

Si contano sette livelli di occupazione riferibili alla fase finale del Bronzo Antico ad Arslantepe², suddivisibili in tre principali periodi: VI D1, VI D2, VI D3. Tra tutti, il livello conservato maggiormente è caratterizzato dalla presenza di due edifici suddivisi internamente in più vani e, come osservato per il VI C, anche in questo caso in ogni vano si ritrovano tutte le installazioni fisse come panchine, focolari e occasionalmente forni. Ciò fa supporre che anche durante il VI D le abitazioni fossero occupate da famiglie allargate che condividevano gli spazi interni.

La tipologia insediamentale rimanda ad un tipo di organizzazione sociale fortemente basata su gruppi parenterali distinti forse discendenti da un unico gruppo. La presenza nei livelli più antichi di buchi di palo e piani intonacati fa supporre che fossero ancora vivi i rapporti con i gruppi di pastori nomadi che gravitavano nella sfera di Arslantepe e che le relazioni tra questi gruppi e quelli residenti nel sito fossero pacifici³.

Tuttavia nelle fasi più recenti queste strutture tendono a diminuire fino a scomparire, segno evidente che i rapporti con queste componenti pastorali andavano sciamando (fase finale del VI D2). Durante questa fase l'insediamento sembra coprire l'intero pendio della collina e sono presenti strade, piazze e l'area urbana è più marcatamente separata dal contesto rurale tramite l'erezione di un muro di difesa che cingeva l'intero insediamento.

Le mura di fortificazione⁴, esattamente come era accaduto anche durante il VI B1-B2 potrebbero essere il riflesso diretto di una situazione di forte incertezza sociale e di conflitto tra centri indipendenti che potevano essere in competizione (economica) tra loro.

La presenza di un grande sito organizzato e pianificato che raggiunge lo status di "centro urbano" rappresenta il riaffermarsi della centralità di Arslantepe nell'intera regione.

Localizzazione distribuzione degli elementi diagnostici connessi con le pratiche di cottura e preparazione del cibo.

Pur essendo presenti diverse fasi e più livelli occupazionali, spesso le strutture domestiche vengono ricostruite mantenendo le stesse dimensioni e la stessa disposizione delle strutture interne degli

¹ FRANGIPANE 2012: 257-258.

² CONTI-PERSIANI 1993

³ In queste fasi iniziali del Bronzo Antico III sono state esposte nelle aree libere e non occupate dal villaggio vero e proprio, resti di capanne leggermente infossate con piano pavimentale intonacato costruite accuratamente al cui interno erano presenti panchine e gradino per consentire l'accesso.

⁴ Le fortificazioni sono caratteristiche dal Bronzo Antico III nei siti della regione (FRANGIPANE 2012).

edifici precedenti. Tale omogeneità architettonica e l'identica ripartizione degli spazi e dell'organizzazione domestica è indicativa di una continuità di occupazione da parte di gruppi con stesse abitudini e con stessa appartenenza culturale.

Nella prima fase di occupazione (VI D1, fig. 115) è presente un grande edificio composto da una serie di vani rettangolari tutti muniti delle stesse installazioni: panchine, focolari e mortai, questo edificio sembra aprirsi su un'area esterna con grande forno. A ovest di quest'area aperta si trova un altro edificio con le stesse caratteristiche del primo. L'uso degli spazi non doveva essere dissimile a quanto osservato nel Bronzo Antico II.

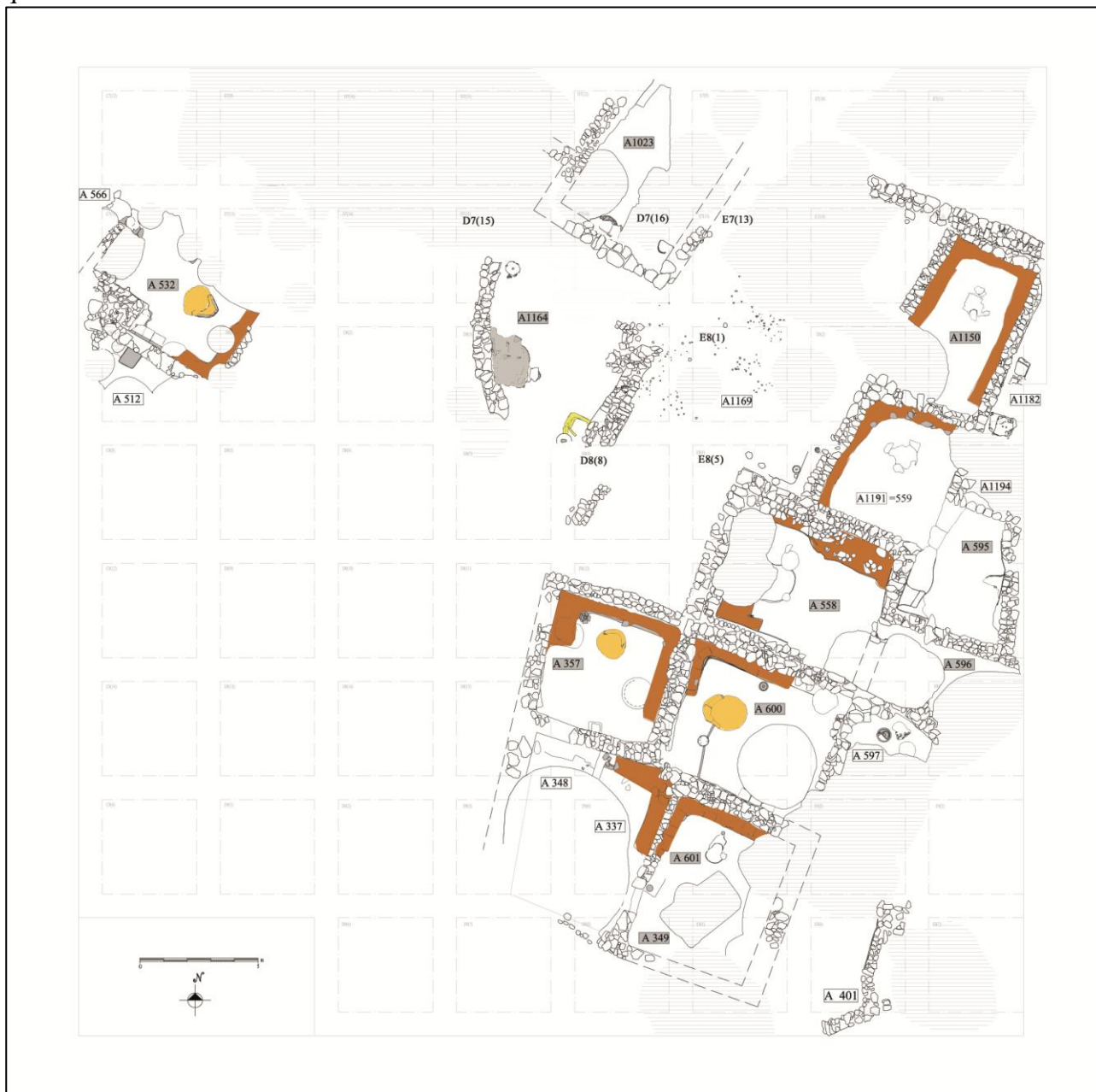


Figura 115: Pianta del primo livello di occupazione del Bronzo Antico III (fase VI D1) con dettaglio delle installazioni fisse presenti (panchine, focolari, mortai e forno).

E' probabile che in questa fase il forno fosse usato indifferentemente da tutti gli abitanti del villaggio (fig. 116). In associazione a queste strutture della fase iniziale del Bronzo Antico III sono state esposte delle case tonde con pavimento leggermente infossati, completamente intonacate e con panchina che correva lungo il perimetro delle stesse. All'interno di queste strutture non sono stati esposti focolari o altri strumenti connessi con la preparazione, trasformazione o cottura del cibo.

Nelle aree circostanti le case tonde sono stati rinvenuti frammenti di alari che testimonierebbero la tendenza a cucinare in ambienti esterni.

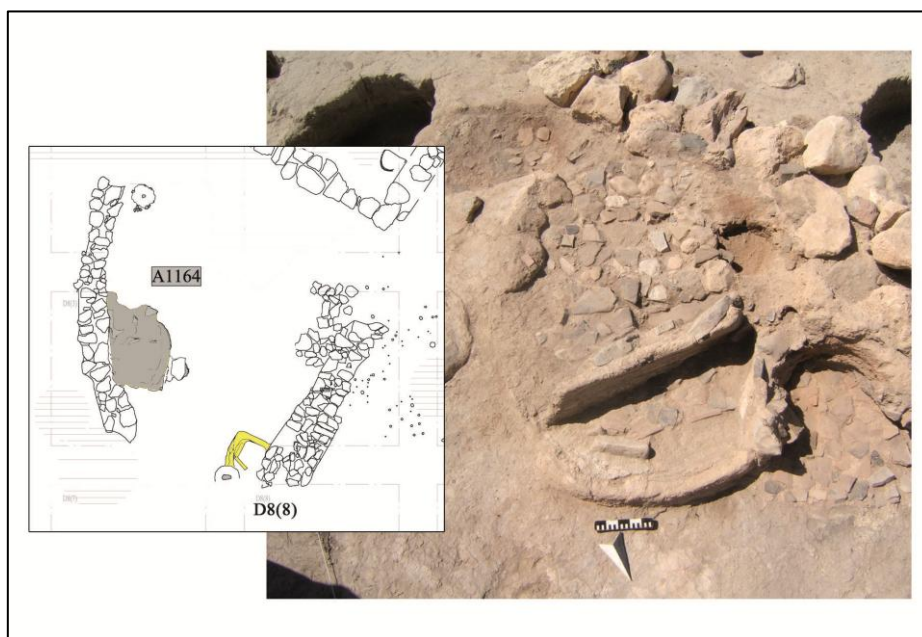


Figura 116: Forno e focolare localizzati nell'area esterna A1164 (VID1), Archivio MAIAO.

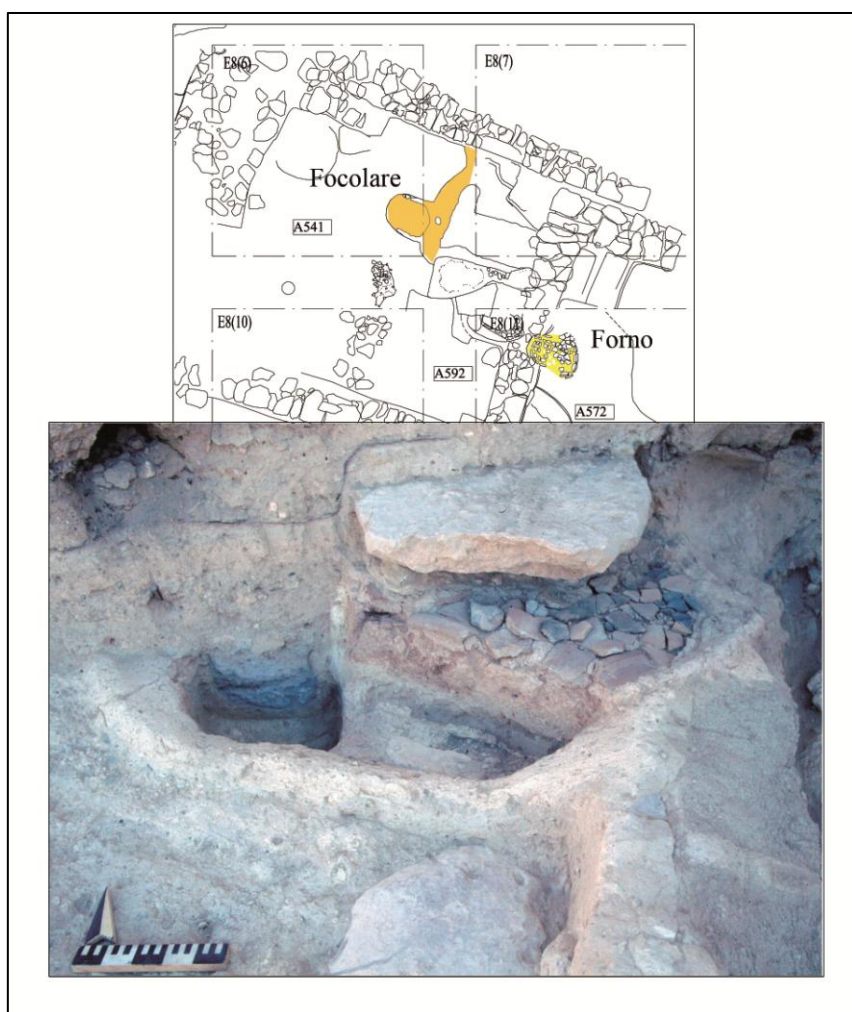


Figura 117: Forno con canaletta per il combustibile e piattaforma per cottura del cibo in A572 (fase VI D1 primo livello)

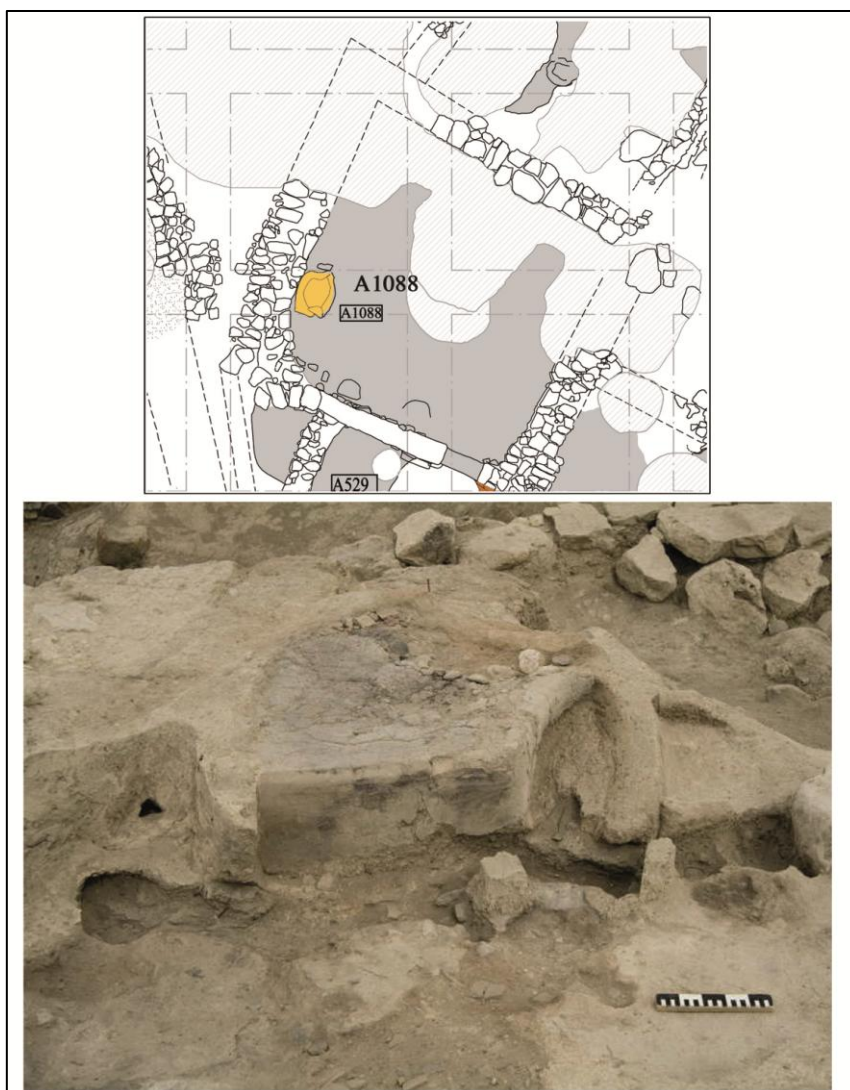


Figura 118:: Forno dall'ambiente A1088 (VI D2)

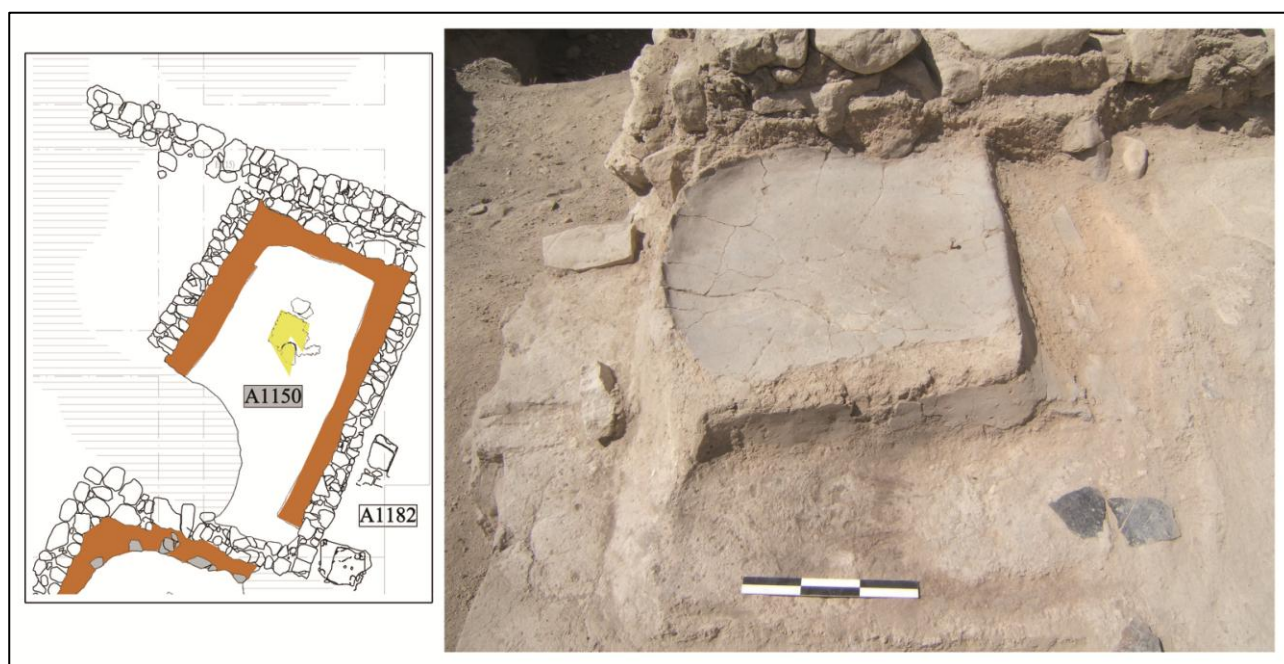


Figura 119: Forno in A1150 (VI D1)

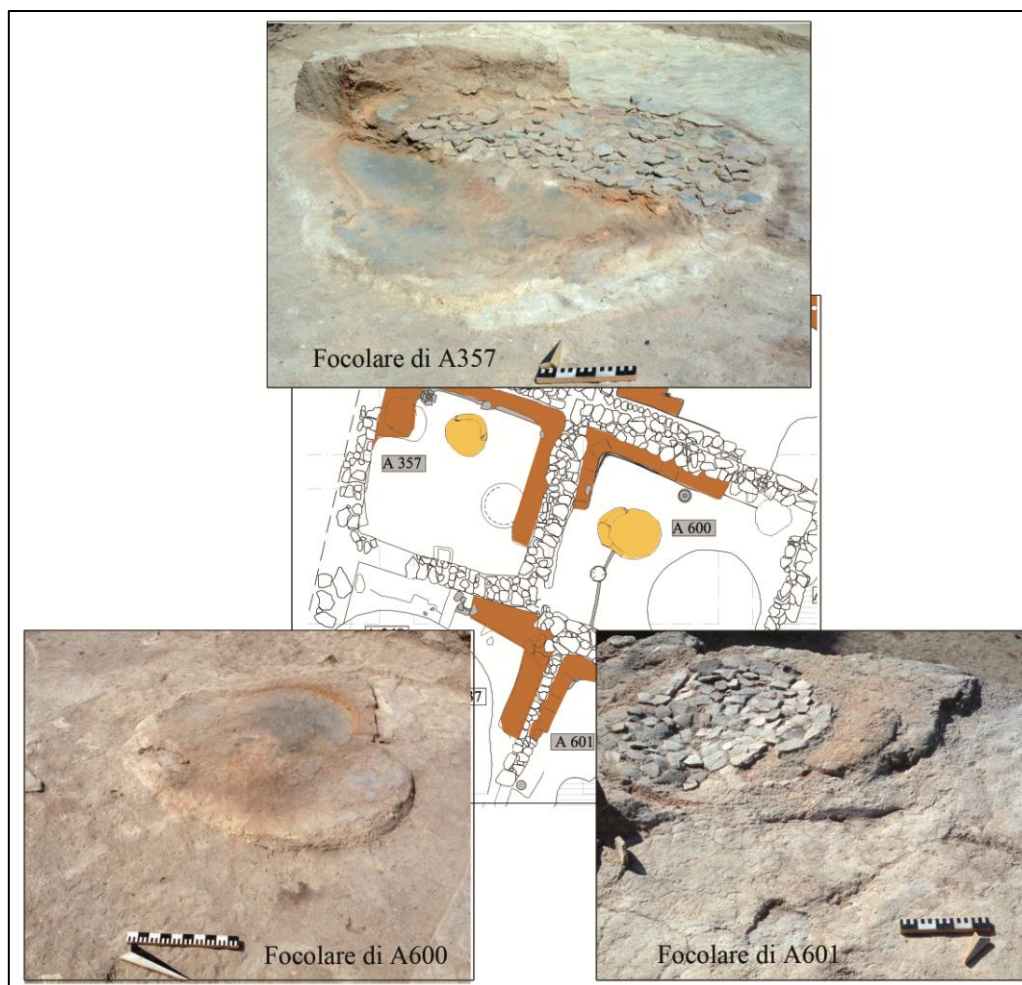


Figura 120: Focolari presenti all'interno delle abitazioni del livello VI D1 e con caratteristica spalletta a ferro di cavallo, da archivio MAIAO

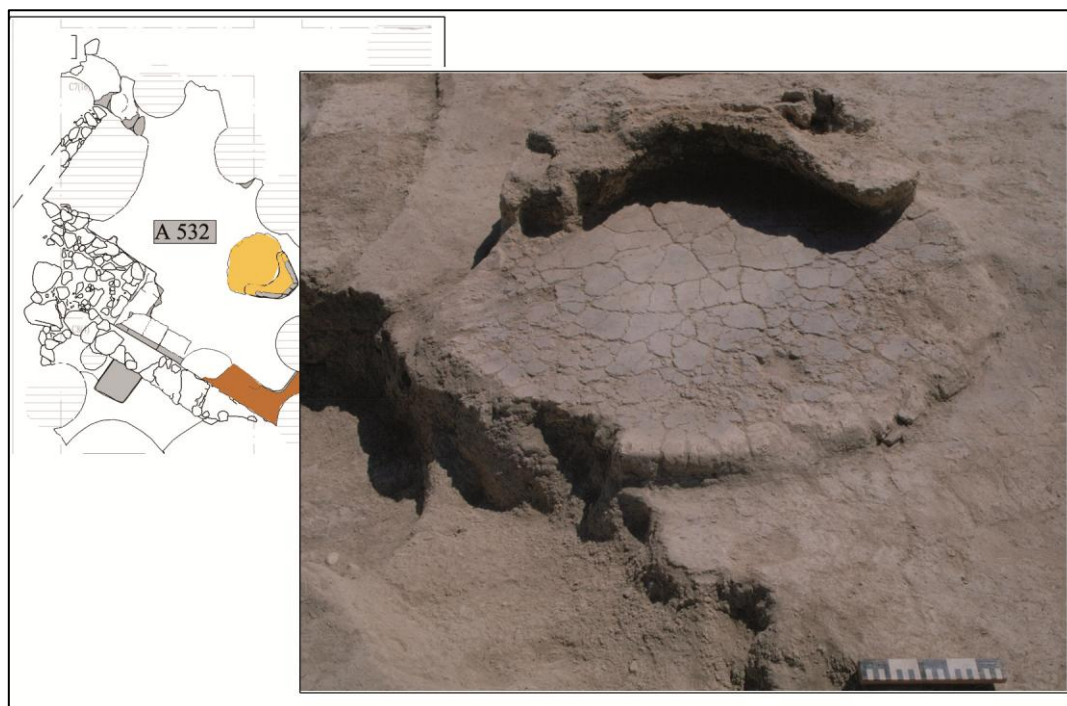


Figura 121: Focolare con spalletta a ferro di cavallo presente in A535 (VI D1), da archivio MAIAO.

È l'unico caso a partire dal Bronzo Antico II in cui un focolare è stato documentato in area esterna. All'interno delle varie strutture domestiche sono presenti solo focolari di grandi dimensioni (tra 0,70 e 0,90 m) con spalliera a ferro di cavallo secondo lo stile già affermatosi nel Bronzo Antico II. La conformazione dei focolari è estremamente standardizzata e anche la loro localizzazione, si trovano infatti quasi a ridosso del muro nord dell'ambiente a cui si addossano panchine e piattaforme.



260

Durante la fase VI D2-3 (fig.122) si assiste alla progressiva crescita e strutturazione dell'insediamento con l'aumento delle strutture agglutinate, ma la fase finale del periodo coincide con l'erezione di un muro di fortificazione con torri semicircolari, segna l'inizio di un periodo di instabilità e conflittualità, come confermato anche in altri siti della regione⁵. Pur crescendo la complessità dell'abitato, le strutture domestiche non variano né per forma e dimensioni né per tipologie di attrezzature interne. Gli ambienti continuano ad avere una forma rettangolare e presentano al loro interno focolari, panchine, piattaforme e macine.

Spesso gli ambienti di questa fase vengono costruiti direttamente sopra quelli della fase precedente sottolineando così la volontà di perpetuare le tipologie architettoniche e la volontà di occupare specifici spazi.

Durante il VI D2 i forni sono molto più rari e spesso non sono presenti nelle grandi aree aperte come ad esempio A516, un cortile che doveva essere coperto da una tettoia in legno dove erano presenti panchine e da cui proviene un grande mucchio di cereali rinvenuti nei pressi di una fossetta intonacata. E' probabile dunque che in questo vano avvenissero attività connesse con la manipolazione dei cereali, ma non vi sono tracce di pratiche di cottura.

La fase finale del Bronzo Antico III (VI D3) l'organizzazione degli spazi interni destinati alla preparazione e cottura del cibo restano invariati rispetto ai periodi precedenti, anche se la diminuzione nel numero dei forni potrebbe suggerire che si fosse verificato qualche cambiamento nelle pratiche legate ad esempio alla cottura domestica del pane.

Si potrebbe ipotizzare che la cottura domestica del pane poteva avvenire in fossette intonacate o in *tannur* come avviene ancora oggi in molte aree della Siria e della Turchia⁶. Diverse ricerche etnografiche hanno dimostrato che la cottura poteva avvenire direttamente all'interno della casa preriscaldando il *tannur* con brace che poteva essere lasciata ai lati dell'installazione per mantenere il calore e permettere la cottura del pane. Le evidenze di tali pratiche nel sito di Arslantepe sono t scarse e limitata all'evidenza di fosse che tagliano i livelli pavimentali.



Figura 123: Cottura del pane in *tannur* preriscaldato con combustibile vegetale (2). La brace può anche essere posizionata ai lati dell'installazione per mantenere il giusto livello di temperatura per permettere la cottura del pane non lievitato. Dopo l'uso il *tannur* può essere coperto con un coperchio o con altri strumenti (ad esempio piani di legno). Foto (1)realizzata dall'autore; (2) da Tkáčová 2013 fig. 14.

⁵ Frangipane 2012:258.

⁶ KRAMENR 1975; MULDER-HEYMANS 2002; PARKER 2011; TKÁČOVÁ 2013. I *tannur* sono fatti in argilla e possono essere fissi o mobili, possono trovarsi all'interno delle strutture domestiche oppure all'esterno e la loro localizzazione può dare informazioni importanti circa l'organizzazione del gruppo, infatti qualora fossero localizzati all'interno delle strutture domestiche è probabile che fossero usate dal singolo nucleo familiare, se si trovano all'esterno, si può supporre un uso più allargato dello stesso forno, oppure si potrebbe pensare ad una differenza d'impiego tra *tannur* interni ed esterni in base al periodo dell'anno in cui venivano impiegati (MULDER-HEYMANS 2002).

Analisi e interpretazione dei dati architettonici

Si nota un forte senso di continuità tra il Bronzo Antico II e III sia per quanto riguarda la tipologia insediamentale, sia per quanto concerne la distribuzione e le caratteristiche delle principali installazioni presenti nelle single unità domestiche o nelle aree esterne. La presenza di focolari con spalla a ferro di cavallo localizzati all'interno delle strutture rimarca quanto già osservato per il periodo VI C ovvero che questo tipo di installazioni riflettono un uso più legato alla sfera domestica mentre i forni esterni rimandano ad un probabile uso più allargato e comunitario dell'installazione. Nel passaggio dalle fasi iniziali quelle tarde dell'occupazione del VI D si registra una crescita anche in termini di complessità del villaggio che cresce fino a raggiungere le proporzioni di un centro urbano.

Non sembrano variare le abitudini legata alle modalità di preparazione e cottura del cibo. L'elemento di forte coesione sociale è sottolineato anche dalla tipologia agglutinate dell'insediamento e dalla possibilità di usare molte aree aperte per la lavorazione e manipolazione dei cereali, come documentato dal grande cortile porticato A516 all'interno del quale è stata esposta una grande quantità di cereali ammassati, forse contenuti in un sacco.

La forte continuità osservata tra il VI C e il VI D riflette una comune appartenenza ad una stessa sfera culturale con tradizioni e abitudini alimentari simili, anche se si nota una progressiva diminuzione di forni nella fase finale del periodo che potrebbe però dipendere dal cattivo stato di conservazione dei livelli della fase finale del Bronzo Antico.

Ceramica

Repertorio Ceramico

Anche durante la fase del VI D sono presenti le tipologie in ceramica rosso-nera brunita e ceramica dipinta⁷ fatte a mano.

Ad entrambe le classi appartengono poche forme vascolari e anche gli elementi decorativi sono estremamente ripetitivi.

La ceramica rosso-nera brunita prosegue nella tradizione antica e ampiamente presente in tutti i livelli del Bronzo Antico di Arslantepe e della regione stessa. Le forme più comunemente rappresentate da questa classe ceramica sono costituite da ciotole con bordo rientrante di medie e grandi dimensioni⁸, pentole a corpo più o meno panciuto a profilo continuo e base piatta⁹, pentole su fornello di forma troncoconica con due fori circolari¹⁰; alle pentole si collegano le produzioni di coperchi¹¹ che in questa fase sono molto diffusi.

Rientrano nella classe ceramica rosso-nera brunita anche olle e pithoi¹² caratterizzati da orli inspessiti a sezione più o meno quadrangolare (*rail rim*) in alcuni casi con base distinta ed espansa, occasionalmente sono presenti prese che possono essere triangolari applicate sull'orlo oppure a linguetta rettangolare applicata sul corpo. Sono presenti frammenti di recipienti presumibilmente biancati con ansa nastriforme¹³, bacini con base piatta molto grandi su piede¹⁴.

⁷ La ceramica proveniente dai contesti del VI D si inquadra perfettamente nella fase finale del Bronzo Antico (PALMIERI 1969) e paralleli si trovano anche nell'area del Keban, nell'orizzonte VI di Norşuntepe (HUPTMANN 1976) e a Tepecik (ESIN 1974- 1976)

⁸ PALMIERI 1969: fig. 11 1-3; 1973: fig. 30, 3.

⁹ PALMIERI 1973: fig. 41, 6-9, 12; 42, 3; 43, 11.

¹⁰ PALMIERI 1973: fig. 4, 13; 43, 13.

¹¹ I coperchi di questa fase sono tutti circolari e hanno il profilo concavo e ansa centrale ad anello (PALMIERI 1973: fig. 40,5; 41, 7,11; 43, 5, 7).

¹² PALMIERI 1969: fig. 14, 1; fig. 15, 2-4, 7, 9, 12, 17; fig. 16, 3, 5, 10, 11.; occasionalmente sui pithoi possono comparire decorazioni incise come quelle osservate anche durante il periodo VI C.

¹³ PALMIERI 1969: fig. 15, 8;

¹⁴ PALMIERI 1969: fig. 16, 13; fig. 18, 2.

Sono molto frequenti i bicchieri dal profilo sinuoso¹⁵ e recipienti molto aperti con orlo semplice o assottigliato¹⁶.

Più rari invece i frammenti riferibili a ciotole di piccole dimensioni e dal profilo emisferico riferibili principalmente all'occupazione delle fasi più tarde (VI D3).

La ceramica dipinta (monocroma o bicroma) presenta impasti molto depurati senza tracce di inclusi vegetali¹⁷. Le forme predominanti sono essenzialmente due e ripetono sagome che solitamente erano prodotte in ceramica rosso nera brunita: olle/ pithoi a corpo globulare, base piatta, orlo *rail rim*¹⁸ o arrotondato e ciotole a bordo inspessito e base piatta¹⁹.

Un pithos di grandi dimensioni²⁰ presenta un versatoio cilindrico presso la base. Le olle di dimensioni minori possono presentare anse o prese e in alcuni casi sono state rinvenute ollette con versatoio sull'orlo, sono piuttosto rare invece le tazze. Dai contesti non domestici (pozzetti o da strato) provengono anche frammenti di ceramica importata, come Plain Simple tipica della fase Amuq G-I²¹ riferibili soprattutto a ciotoline molto fini e di piccole dimensioni. Altri esempio di ceramica importata, sono un frammento di *depas* e uno di *tankard*.

Definizione delle classi funzionali nel repertorio del VID

Le classi funzionali del periodo VI D sono in stretta continuità con quelle già descritte per il VI C, ciò indica che il set funzionale non muta nel passaggio dal Bronzo Antico II al III.

Le forme sono poche e pare che anche durante il Bronzo Antico III alcuni recipienti potevano servire per compiere diverse azioni pertinenti ad ambiti funzionali differenti. Una differenza rispetto alle classi funzionali del periodo VI C riguarda la presenza della classe ceramica E (ollette con collo alto distinto), non presente nel periodo precedente.

Una prima grande distinzione funzionale del repertorio del VI D è legata all'analisi delle classi ceramiche. Si osserva che sono impiegate classi ceramiche precise per la produzione dei recipienti.

I vasi per la cottura sono prodotti esclusivamente in ceramica rosso-nera brunita, mentre ollette per servizio e immagazzinamento di breve durata sono prodotte in ceramica dipinta. Emerge quindi che spesso l'uso di specifiche classi funzionali era strettamente connesso alla destinazione d'uso del vaso. In altri casi invece è possibile ritrovare classi ceramiche differenti per svolgere una stessa funzione, come ad esempio il consumo di sostanze aride o liquide.

Le pentole, come nel periodo precedente, sono molto grandi e in alcuni casi possono arrivare a capacità di 33 litri.

A partire dal Bronzo Antico III sono attestate sul sito pentole su fornello o sostegno. Queste pentole sono attestate esclusivamente nelle fasi finali del periodo e sono distribuite in due principali aree.

Sono presenti i coperchi che presumibilmente dovevano essere associati a pentole di gradi dimensioni. I diametri dei coperchi sono di circa 22-24 cm.

I coperchi del periodo VI D non sono mai forati e in questo differiscono dai coperchi dei periodi VI B e VI C.

In linea con quanto osservato per la fase finale del Bronzo Antico II, durante il Bronzo Antico III non sono presenti profili carenati, e le imboccature dei vasi tendono ad essere ampie. La presenza di olle con collo alto e distinto è inferiore a quella di olle con collo indistinto o con leggero colletto verticale.

¹⁵ PALMIERI 1969: fig. 14, 4, 5, 20; fig. 15, 5; fig. 16, 14.

¹⁶ PALMIERI 1969: fig. 14, 6, 12, 13; fig. 15, 6, 11; fig. 16, 16-17.

¹⁷ PALMIERI 1969: 30

¹⁸ PALMIERI 1969: fig. 19, 1-7, 9.

¹⁹ PALMIERI 1969: fig. 20, 1-17.

²⁰ PALMIERI 1969: fig. 19, 6.

²¹ HUPTMANN 1976, fig. 6, 7, 12.; PALMIERI 1973: 50.

L'abitudine di conservare le derrate alimentari in grandi contenitori ceramici viene mantenuta anche durante il VI D. I pithoi sono presenti in tutti gli ambienti indagati sia della fase iniziale, sia della fase finale del Bronzo Antico III.

La presenza in tutti i contesti domestici di recipienti della classe M (pithoi e grandi olle per derrate) indica che l'immagazzinamento era gestito dal nucleo familiare ed era privato.

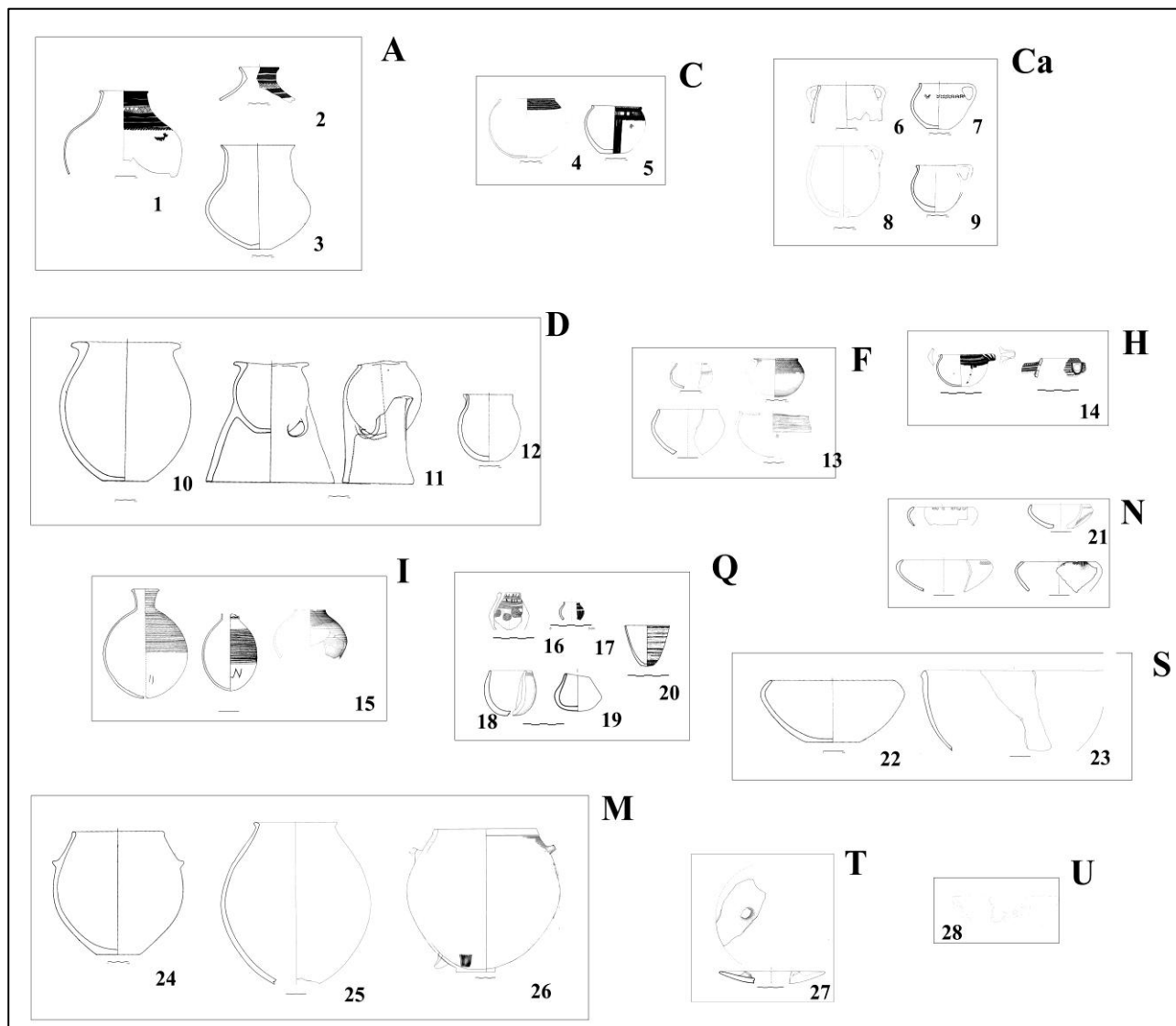


Figura 124: Divisione del repertorio ceramico in classi funzionali sulla base delle caratteristiche anatomiche degli elementi diagnostici dei vasi.

Classe	Descrizione Classe	Categoria funzionale
A :	Olle di medio- grandi dimensioni con collo alto e distinto (fig.124:1-3). Si nota una trasformazione dei profili di queste olle; le olle con collo distinto possono essere prodotte prevalentemente in ceramica chiara dipinta. I diametri variano dai 10,4 ai 22 cm. Sono presenti in tutte le strutture domestiche analizzate. Su un campione di 92 olle (prevalentemente in stato frammentario), solo l'6,2% presenta il collo alto distinto. L'assenza di olle grandi per la conservazione ipotetica anche di liquidi potrebbe dipendere dall'uso di contenitori differenti per svolgere	Conservazione L.T. Semiliquidi/ liquidi?

questa funzione. Le abitudini e i gusti influenzano certamente molto le scelte nella produzione di vasi idonei a svolgere diversi compiti.

- B:** Olle medio grandi con collo corto distinto (21% delle olle di medio- grandi dimensioni analizzate). La presenza del colletto leggermente introflesso limita l'accesso al contenuto anche se i diametri di apertura restano sempre ampi e compresi tra 14 e 23 cm. Conser. aridi
-
- C:** Le olle con collo indistinto, imboccatura ampia sono molto diffuse nel repertorio ceramico del VI D (fig. 124: 4-5). La maggior parte delle olle di medio grandi dimensioni durante il VI D presenta orlo indistinto e occasionalmente possono essere presenti delle presette sull'orlo. Rappresentano quasi il 71% delle olle di medio grandi dimensioni osservate. Sono prodotte in ceramica chiara dipinta o ceramica chiara, mai in ceramica nera. Le dimensioni di queste olle sono piuttosto standardizzate, i diametri di apertura variano da 24 a 36 cm e le capacità tra 4 e 6 litri. Solo occasionalmente possono essere presenti delle prese sull'orlo, le quali però non sono mai in associazione con olle di grandi dimensioni. Conservazione Aridi / Servizio.
-
- D:** Le pentole del periodo VI D hanno capacità e dimensioni differenti. Le pentole più grandi possono avere diametri fino a 26 cm con capacità fino a 34 litri. Sono presenti anche pentole più piccole con capacità di 1,7- 2,2 litri. Le pentole hanno prese triangolari sull'orlo e tracce da fuoco sulle pareti. L'uso delle pentole su sostegni con fori per il tiraggio comincia a partire dalla fase 2 del periodo VI D, ma queste pentole sono molto più comuni durante la fase finale del periodo. A livello dimensionale le pentole su sostegno sono sovrapponibili alla classe dimensionale delle pentole di piccole dimensioni. Alcuni frammenti provengono d aree aperte, un esempio è quello della proveniente da A516: un'area con tettoia da cui provengono numerosi cerali e panchine. La funzione delle pentole con fornello non è differente da quella delle pentole normali, ma la loro presenza indica che a partire dal VI D2 afferma una nuova altri modalità di cuocere il cibo oltre alla consueta abitudine di cuocere su focolare o in forno. Cottura/ preparazione (con fuoco)
-
- E:** Ollette con collo alto distinto. Sono meno diffuse delle ollette con collo indistinto. Queste ollette non erano presenti nei contesti del VI C e la loro presenza in quelli del VI D va forse correlata alla presenza di strumentario ceramico destinato al servizio e consumo dei liquidi. Queste olle potevano servire per conservare a breve Conserv. Servizio Liquidi

termine o per trasferire liquidi. Sono prodotte in ceramica chiara dipinta. I diametri variano da 11 a 14,6 cm e potevano contenere circa 1- 1,5 litri.

- | | | |
|-----------|--|---|
| F: | <p>Ollette con collo indistinto (fig.124: 13). Come per il VIC anche durante il VI D queste ollette sono molto diffuse. Sono prodotte in ceramica chiara dipinta e l'assenza del colletto fa sì che i diametri siano abbastanza ampi (14-22 cm). Si suppone che queste ollette fossero impiegate per il servizio e il trasferimento. Per il periodo VI C si era ipotizzato che i recipienti della classe F potessero essere usati anche per il consumo a causa della quasi totale assenza di ciotole. Per il VI D si suppone che la prima destinazione funzionale di queste olle sia quella legata al servizio o alla conservazione di breve termine di sostanze aride o semiliquide poiché una buona parte del repertorio del VI D è composto da ciotole di grandi dimensioni con orlo introflesso.</p> | <p>Servizio/
Conservazione
B.T.</p> |
| <hr/> | | |
| I: | <p>Le bottiglie (fig. 15) sono rare (3) e prodotte esclusivamente in Metallic Ware. L'uso di ceramica fine e legata a tradizioni non locali potrebbe indicare che queste ceramiche e le occasioni durante le quali venivano impiegate fossero speciali o non quotidiane.</p> | <p>Servizio Liquidi</p> |
| M: | <p>I pithoi (fig.124:24-26) sono prodotti esclusivamente in ceramica rosso nera brunita. Sono presenti pressoché in tutte le strutture domestiche. Possono contenere fino a 140 litri. Un pithos è provvisto di beccuccio localizzato poco al di sopra della base. Si pensa che potesse contenere granaglie vista la presenza del beccuccio di grandi dimensioni a contatto con il pavimento.</p> | <p>Conservazione L.T.
aridi</p> |
| N: | <p>Le ciotole (fig. 124: 21) sono molto più diffuse rispetto al periodo VI C e rientrano in diverse classi dimensionali. In tutti i casi le ciotole sono prodotte in ceramica chiara spesso dipinta con motivi lineari o geometrici. Le ciotole di piccole dimensioni hanno profili più globulari. Le ciotole di medie e grandi dimensioni invece sono profonde e hanno gli orli introflessi. I diametri sono sempre inferiori ai 25 cm. Si suppone che potessero essere usati per il consumo.</p> | <p>Consumo/ servizio</p> |
| Q: | <p>I bicchieri rappresentano solo lo 0,8% della ceramica analizzata (6 pezzi). La relativa scarsità di questi recipienti, prodotti in ceramica dipinta o in Metallic Ware, fa supporre che il loro uso non fosse quotidiano. Alcuni bicchieri inoltre hanno dimensioni ridotte e sembrano produzioni minaturistiche.</p> | <p>Consumo Liquidi</p> |

S:	Bacili (fig. 124: 22- 23) possono essere prodotti in ceramica nera, chiara e chiara dipinta. Si possono riconoscere due forme principali: una emisferica con orli dritti e una emisferica con orli rientranti. Questi bacini sono molto profondi (18- 23 cm) e hanno diametri di apertura ampi (26- 43 cm). Da A357 proviene l'unico bacino con pareti verticali prodotto in ceramica dipinta. La loro funzione era legata alle fasi di preparazione e trasformazione del cibo (senza fuoco).	Preparazione/ servizio
P:	Sono stati analizzati 74 frammenti di coperchi. Si possono suddividere in due grandi gruppi: i coperchi concavi e quelli piatti. Nel primo caso i coperchi sembrano essere più grandi (diametri compresi tra 24 e 38 cm). La presenza così abbondante di coperchi, in alcuni casi anche decorati con motivi lineari incisi, fa supporre che fosse molto abituale coprire i vasi, anche se circa il 33,3% dei vasi proviene da contesti di scarto. I diametri dei coperchi possono adattarsi bene sia alle pentole, sia alle olle.	Copertura pentole/olle.
T:	I frammenti di colini (3 frammenti e una ciotola forata) provengono da strutture domestiche. La persistenza dell'uso di colini anche durante il VI D fa supporre che vi fossero delle pratiche di preparazione simili a quelle del VI C, unico altro contesto da cui provengono questi strumenti.	Preparazione (Filtrare/ colare)

Si nota che nonostante la scarsa varietà di forme vi siano delle piccole differenze nella classi funzionali tra periodo VI C e Periodo VI D. Durante il VI D sembra che le classi funzionali siano meglio distinte e riferibili a specifiche destinazioni d'uso.

Categorie funzionali

Consumo e servizio: aridi

Il consumo di aridi doveva avvenire tramite l'uso di ciotole di medio- grandi dimensioni. Le ciotole presentano profili emisferici ed orli rientranti. Sono prodotte in ceramica chiara dipinta e

Queste ciotole sono presenti in tutti gli edifici e le classi funzionali

L'uso di questi recipienti è attestato in tutte le fasi dell'occupazione del VI D e la distribuzione di tali recipienti è attestata in quasi tutte le strutture domestiche senza particolari distinzioni.

Le ciotole sono prodotte quasi esclusivamente in ceramica chiara dipinta, tale scelta potrebbe dipendere dal grado di visibilità delle ciotole.

Analisi Metriche

Le ciotole del VI D hanno grandezze varie e si possono rintracciare tre principali classi dimensionali che corrispondono a ciotole di piccole dimensioni con diametri compresi tra 5 e 10 cm e volumi massimi di 0,6-0,5 l. Una classe di medie dimensioni che corrisponde a ciotole che hanno diametri tra i 10 e 17 cm volumi fino a 1 litro e, infine, una classe di ciotole di grandi dimensioni con capacità volumetriche fino a 4,3 litri.

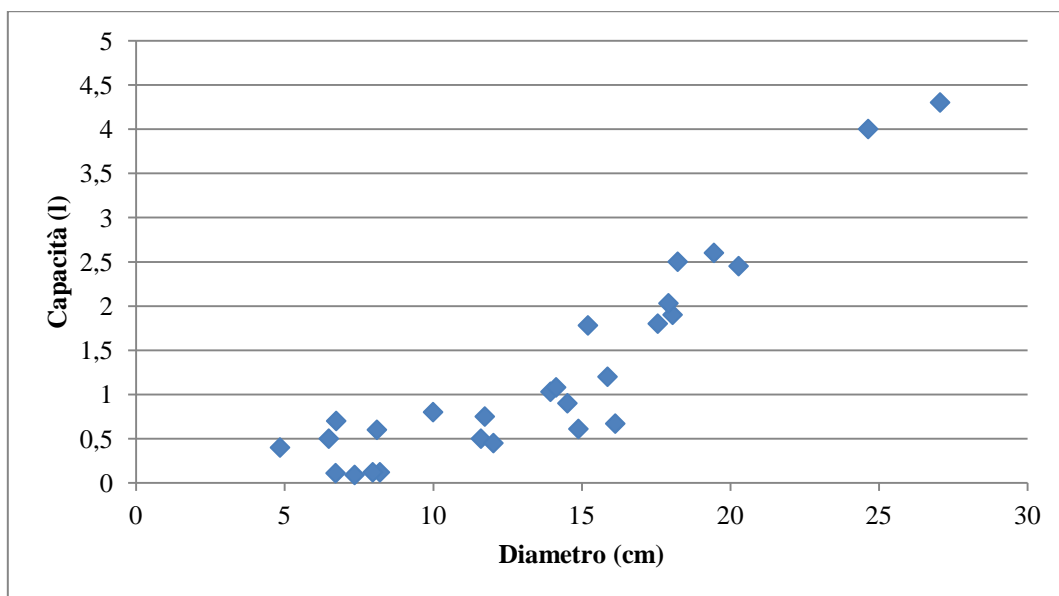


Grafico 59: Rapporto diametro/ volume tra le ciotole presenti negli ambienti del VI D.

La distinzione volumetrica corrisponde anche ad una distinzione formale, infatti le ciotole di piccole dimensioni hanno profili emisferici con orli semplici arrotondati oppure leggermente estroflessi. Le ciotole di medie e grandi dimensioni invece hanno l'orlo introflesso.



Figura 125: ciotola di medie dimensioni con orlo introflesso. Archivio MAIAO.

La differente tipologia formale è certamente connessa ad un diverso uso delle ciotole. Infatti la presenza di ciotole di piccole dimensioni con orlo estroflesso potrebbe rimandare ad un consumo di liquidi, mentre le ciotole di medie e grandi dimensioni con orlo introflesso potevano essere usate per il consumo di aridi. Le dimensioni grandi, le ampie imboccature e le capacità tra i 2 e i 6 litri suggeriscono che il consumo non fosse

di tipo individuale, ma che probabilmente vi era una qualche condivisione del cibo. Non sono state trovate olle simili a quelle dei repertorio del VI B1 o VI B2 che rimandano ad un consumo di tipo individuale.

Le ciotole, sia quelle piccole, sia quelle medio- grandi sono molto standardizzate e tendono a ripetere sempre lo stesso modello. Ciò indica che la quantità di cibo consumato dipendeva dalla capacità delle ciotole.

La ceramica connessa al servizio è rappresentata dalla classe F (ollette con collo indistinto e profilo globulare). La presenza delle ciotole in classi dimensionali differenti suggerisce che le ollette fossero impiegate preferibilmente per il trasferimento di cibo. Le ollette della classe F sono tutte prodotte in ceramica chiara dipinta. In alcuni casi possono essere presenti beccucci sull'orlo come già documentato per il periodo VI C.

I volumi della classe F (olle con collo indistinto) e della classe N (ciotole) si sovrappongono parzialmente e ciò potrebbe indicare che in alcuni casi le due classi potevano essere interscambiabili e fungere contemporaneamente da contenitori per il servizio o per il consumo.

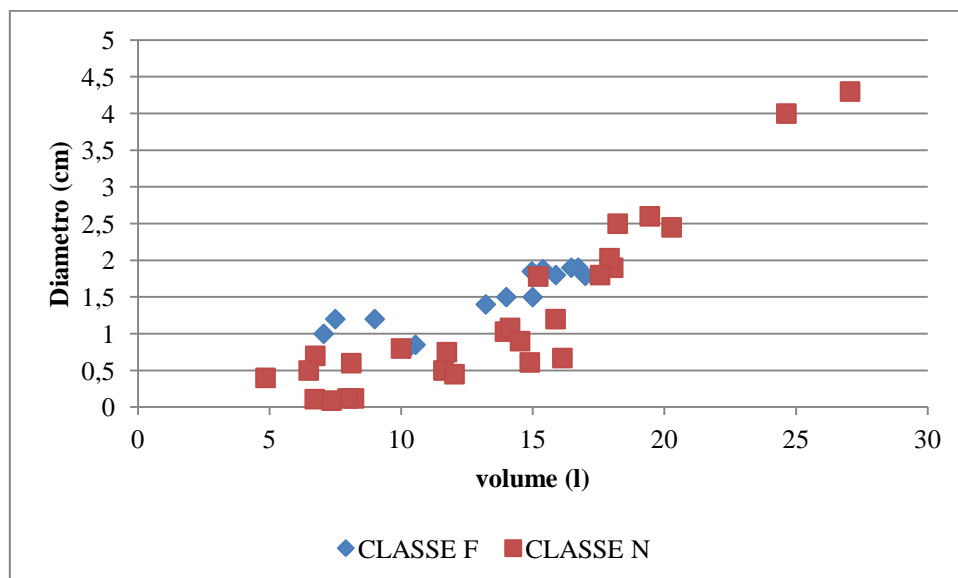


Grafico 60: confronto del rapporto tra capacità e volume dei contenitori della classe N e della classe F.

Le ciotole sono presenti in quasi tutti gli edifici, ma le case tonde, frequentate da gruppi seminomadi in maniera non stabile presentano una quantità di ciotole di piccole dimensioni maggiore rispetto alle altre strutture. E' interessante notare a questo proposito che nelle case tonde sono state trovate moltissime pareti di ciotole dipinte che invece sembrano quasi assenti nel resto delle abitazioni dove prevale nettamente il numero delle ciotole con profilo emisferico e orlo rientrante e connesse con il consumo di aridi.

Ambiente	Fase	N. Item	Note
A1	VI D3	1	Frammento di parete ceramica dipinta
A2	VI D3	2	Frammenti parete ciotole piccole dimensioni
A3	VI D3	3	Frammenti parete ciotole piccole dimensioni
A4	VI D3	1	Frammento parete ciotole piccole dimensioni
A5	VI D3	2	Frammento parete
A6	VI D3	1	Frammento parete
A29	VI D3	7	3 frammenti ciotole grandi; 4 ciotole piccole
A464	VI D1	6	Casa Tonda fram. ciotole piccole
A491	VI D2	1	Edificio Pubblico con scala: fram. Parete ciotole piccole
A533	VI D2	10	Casa Tonda
A532	VI D2	3	Con Fc centrale : 3 ciotole medie (diam. Circa 20 cm)
A592	VI D2	2	Con forno 2 ciotole grandi orlo introflesso
A542	VI D1	10	Casa Tonda con panchina: 3 ciotole orlo introflesso; 5 piccole
A406	VI D2	2	Grandi orlo introflesso
A394	VI D3	5	Ciotole dipinta
A516	VI 2	4	Area aperta con tettoia, 4 ciotole orlo introflesso
A417	VI D1	8	Casa Tonda frammenti ciotole dipinta
A502	VI D3	6	Ambiente con podietto ciotole dipinta
A146	VI D2	3	2 grandi
A278	VI D1	13	Casa Tonda (4 ciotole piccole dimensioni ricostruibili)

A522	VI D1	6 Casa Tonda
A600	VI D1	16 3 piccole e una grande vol. 2,3 litri
A154	VI D2	1 piccola ricostruibile
A252	VI D	1 piccola ricostruibile
A256	VI D2	2 piccola ricostruibile
A357	VI D2	2 una grande ricostruibile, una piccola
A359	VI D3	1 piccola ricostruibile
A405	VI D2	1 grande ricostruibile
A296	VI D	2 piccola ricostruibile
NON IN SITU		
RICOSTRUIBILI	VI D	4 2 piccole/ 2 grandi

Consumo e servizio di liquidi

A differenza del periodo VI C, nei contesti del periodo VI D sono presenti diverse classi che rimandano al consumo e al servizio di liquidi. Il numero di bicchieri e bottiglie è sempre molto limitato e questo dato sembra in accordo con quanto osservato per il periodo precedente, tuttavia alcune olle con collo indistinto hanno anse a nastro fino all'orlo. Questi vasi non erano presenti nei precedenti repertori analizzati.

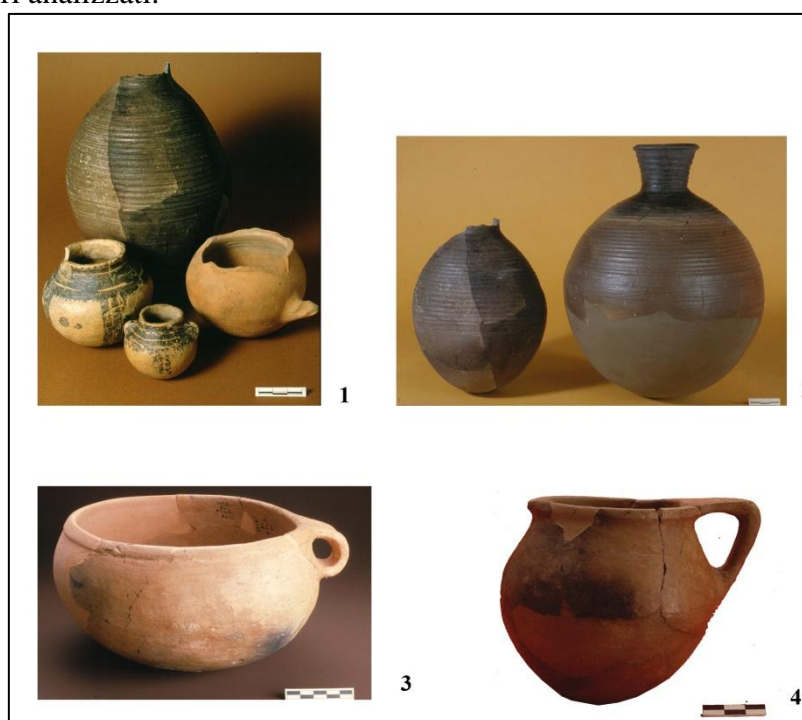


Figura 126: Bottiglie e vasi per bere o per attingere del periodo VI D

Le olle con anse a nastro sono peculiari del periodo VI D e si potrebbe ricollegare la loro presenza alla necessità di estrarre liquidi dalle olle di grandi dimensioni che potevano fungere da contenitori per la conservazione dell'acqua.

Le bottiglie provengono tutte da contesti domestici e in ogni struttura è presente un'unica bottiglia, in Metallic Ware, fa eccezione A600 da cui proviene anche una bottiglia in ceramica chiara non decorata oltre alla bottiglia, in stato fortemente frammentario, e una bottiglia in Metallic Ware.

L'uso di ceramica particolari che rimandano a tradizioni siriane, fanno supporre che la sfera del consumo di liquidi avesse una certa importanza che veniva dimostrata attraverso l'uso ceramiche

pregiate ed esotiche. Sono presenti anche bicchieri di piccole dimensioni con capacità di 0,03 che riproducono decorazioni presenti su bicchieri con capacità di 0,1 l.

Le bottiglie hanno capacità comprese tra 1 e 1,6 litri e hanno le stesse caratteristiche delle bottiglie descritte per il periodo VI C. Sono presenti, anche e in stato in alcuni casi frammentario, in tutti i livelli del VI D ed è solo una bottiglia per ambiente.

Conservazione

Analisi Metriche

Anche per la categoria funzionale della conservazione si nota una forte continuità con il periodo VI C. Infatti anche nel Bronzo Antico III le forme più caratteristiche sono rappresentate da olle con il profilo globulare e collo indistinto. Le olle destinate alla conservazione degli arido o dei liquidi erano prodotte tutte in ceramica dipinta e si nota una forte standardizzazione delle dimensioni.

Si propone di seguito il rapporto dimensionale tra la classe F e la classe C.

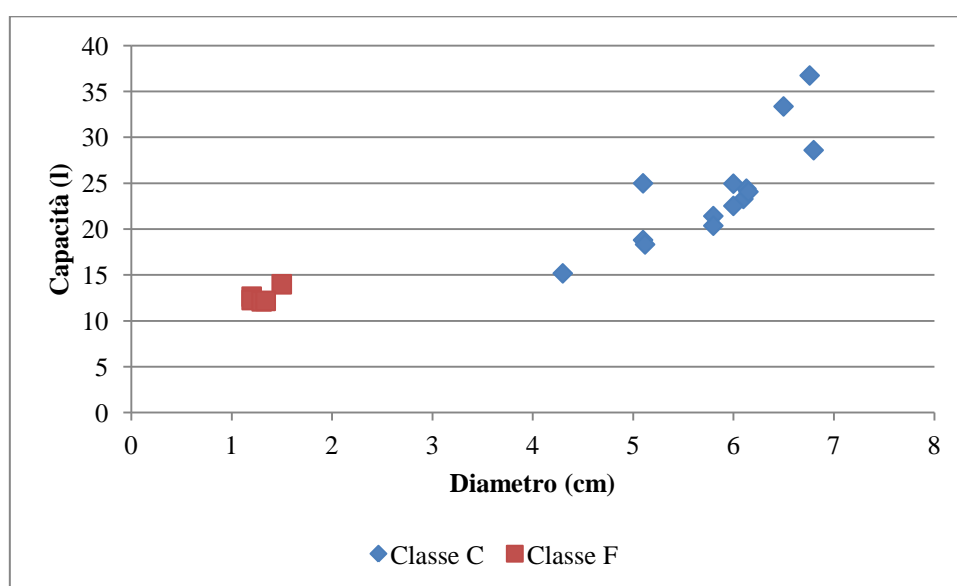


Grafico 61: rapporto capacità volumetrica classe F e classe C: olle con collo indistinto di piccole e medie dimensioni

Come illustrato dal grafico 61 la differenza di capacità tra la classe F e la classe C rende le olle più piccole più adatte ad una funzione legata al servizio e al trasferimento.

Lo scarso stato di preservazione delle olle ha reso difficile la ricostruzione dei volumi della maggior parte delle olle osservate. Le olle che meglio si sono conservate sono quelle della classe C e per questo i dati presentati si riferiscono a queste olle.

Oltre alle olle, che dovevano servire per la conservazione di breve durata dei beni alimentari, la funzione dell'immagazzinamento era svolta certamente dai pithoi (fig. 124: 24-26).

Sono stati ricostruiti pochi pithoi e la maggior parte dei contenitori osservati era in stato frammentario. Si propone di seguito un elenco con il numero di frammenti in relazione all'ambiente di rinvenimento

Ambiente	Fase	n. frammenti	Note
A417	VI D1	9	Casa Tonda
A406	VI D 2	4	
A239 S115	VI D	3	
A537	VI D	1	
A502	VI D3	1	Ambiente con podietto, pithos e corna di capra
A 30	VI D3	2	
A 29	VI D3	2	
A541	VI D	1	
A278	VI D1	8	Casa Tonda
A522	VI D1	1	Casa Tonda
A 1088	VI D2	2	Fr-Fc
A 1028	VI D2	1	
A532	VI D2	2	Fc
A542	VI D1	2	Casa Tonda
A357	VI D1	3	Fr-Fc
A533	VI D1	3	Casa Tonda
A394	VI D3	1	

Tabella 31: Distribuzione dei Pithoi negli ambienti del periodo VI D (1-2-3).

Come si evince dalla tabella sopra proposta i pithoi sono presenti in tutte le fasi del VI D, ma certamente emerge come la presenza di pithoi o grandi olle per la conservazione fosse abbondante nei contesti del VI D sia in presenza sia in assenza di installazione da fuoco. E' inoltre interessante notare che un pithos è in connessione con un probabile tempio (A502).

E' probabile che i pithoi servissero anche per contenere acqua e fungessero da cisterne, questo dato potrebbe spiegare la presenza di numerosi pithoi all'interno di contesti come quelli delle case tonde che non presentano installazione per la cottura e la preparazione e al contempo la presenza di ollette con ansa che potrebbero essere servite da attingitoi.

Un pithos ricostruibile proviene da A395, ambiente della fase VI 3. La capacità di tale pithos è di 145 litri.

Un altro pithos integro è quello proveniente da A406 (fase VI D2). Si tratta di un pithos differente da quelli di A395 e dagli altri rinvenuti perché fornito di un beccuccio posto alla base che doveva servire per far scendere il contenuto. Il pithos dunque doveva essere posto ad una certa altezza (forse su una panchina) per poter estrarre agevolmente il contenuto. La sua capacità è di 216 litri.

Infine un altro pithos interamente ricostruibile è quello proveniente da A1088 che ha una capacità di 278 litri.

La presenza di pithoi e grandi olle per derrate all'interno delle singole strutture domestiche permette di intuire che l'immagazzinamento era privato e che le derrate alimentari conservate erano sufficienti per il singolo nucleo familiare.

L'assenza di centralizzazione economica e di redistribuzione delle derrate alimentari è una caratteristica che si ritrova in tutti i periodi indagati fino ad ora, con la sola differenza che durante il VI B2 l'immagazzinamento avveniva in installazioni fisse, mentre durante il VI B1, C e D tutte le derrate erano conservate in contenitori ceramici o realizzati in materiali deperibili.

Cottura e Preparazione

Le pentole del VI D sono in generale grandi, ma a livello di classe di impasti e classe ceramica impiegata si nota una forte continuità con i periodi precedenti. Le pentole sono infatti tutte prodotte con ceramica da cucina brunita e presentano le tipiche presette triangolari sull'orlo. Le tracce da fuoco sono evidenti e rispecchiano le tracce osservate per il periodo VI C. L'unica differenza rispetto ai periodi precedenti è legata alla presenza in vari contesti di pentole con sostegno o fornello.

La presenza di queste pentole rappresenta una novità e non sono attestate pentole simili precedentemente.

Mentre non sono osservabili differenze particolari nella distribuzione di olle per la conservazione o per il servizio nel passaggio dalla fase antica a quella recente del Bronzo Antico III, per quanto riguarda la distribuzione e le capacità delle pentole, si notano interessanti differenze.

Se si confrontano i contesti di rinvenimento delle pentole associabili alle fasi del VI D1 si nota come le pentole siano più frequentemente associate a contesti abitativi. Durante la fase successiva (VI D2-3) molti frammenti di pentole provengono da aree aperte e in particolar modo molti di questi frammenti sembrano riferibili a pentole con fornello o ad attrezzature per cottura all'aria aperta.

VID 1		VID 2-3	
Pentole da ambiente	Pentole da strato	Pentole da ambiente	Pentole da strato
13	7	20	37
59%	41%	35,08%	65%

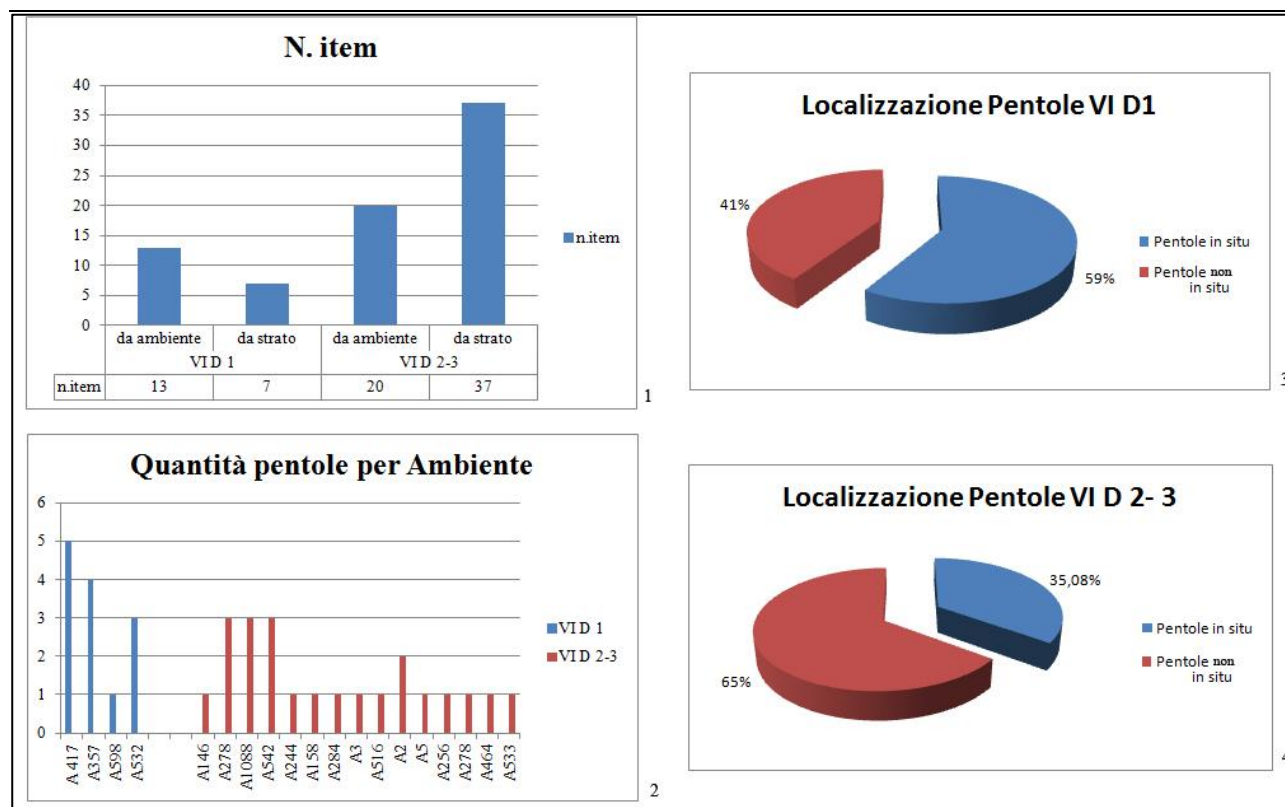


Figura 127: Distribuzione delle pentole nei contesti del VI D1 e VI D2-3.

La distribuzione delle pentole sembra più legata agli ambiti domestici durante il VI D1, mentre con il periodo successivo aumenta il numero delle pentole presenti all'esterno delle abitazioni.



Figura 128: pentole e attrezzatura connesse con la cottura e preparazione. Archivio Maiao.

Analisi Metriche

Le pentole durante il VI D1 sembrano in linea generale più grandi di quelle del VI D 2-3 (grafico 62), questo dato potrebbe dipendere dal fatto che a partire dal VI D2 cominciano ad essere presenti le pentole su sostegno che sono di piccole dimensioni (capacità di circa 2- 4 litri).

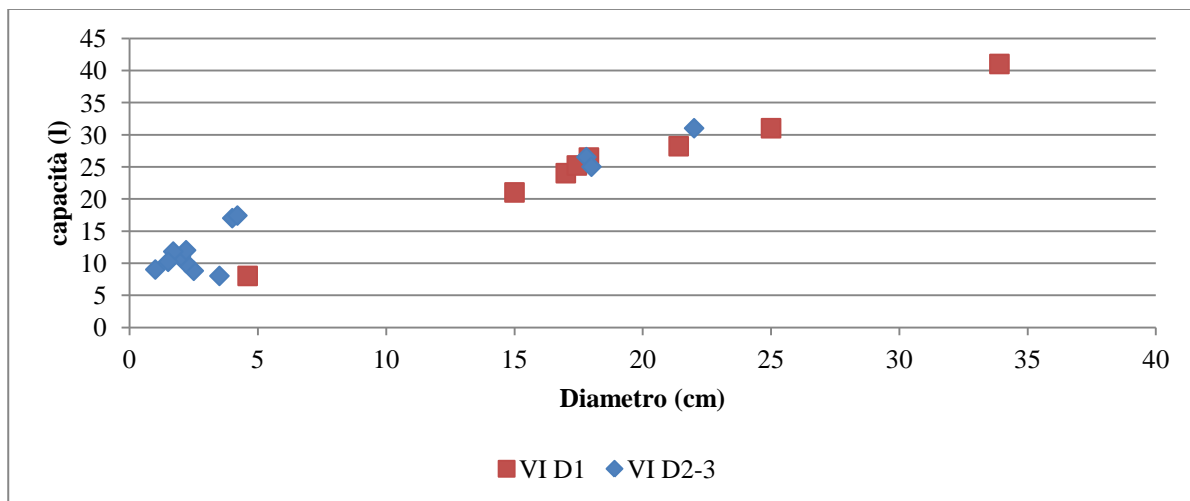


Grafico 62: Rapporto diametri/ volume delle pentole del VI D1 e quelle del VI D2-3.

Le pentole sembrano ricadere in due categorie dimensionali distinte: quelle comprese tra 2 e 4,5 litri e quelle tra 5 e 25. Solo in un caso una pentola (del periodo VI D1) ha una capacità di 33,9 litri. La presenza di pentole di piccole dimensioni durante il VI D2- 3 potrebbe anche dipendere da nuove necessità di cottura dei cibi. Se infatti il periodo VI D1 è a livello strutturale molto simile ancora al livello VI C, le fasi più tarde sembrano presentare caratteristiche leggermente differenti in termini di organizzazione domestica. Infatti durante il VI D1 la tipologia architettonica e la distribuzione in situ delle installazioni (forni, focolari e panchine) richiama l'assetto dell'occupazione del VI C incentrata su un'unica grande edificio (A607). Nel VI D1 si mantiene ancora lo stesso tipo di organizzazione interna degli spazi e questo potrebbe significare che anche le

abitudini legate alla preparazione, alla cottura e al consumo del cibo simili a quelle del VI C. La presenza di pentole di grandi dimensioni, la più grande in A357, vano con forno e focolare, potrebbe riflettere modalità di cottura e consumo di stampo allargato.

A partire dal VI D 2-3 invece le dimensioni delle pentole cominciano a diminuire e prevale il numero delle pentole piccole che sembrano idonee a cottura di cibo per nuclei ristretti. L'insediamento cambia perché si assiste ad una progressiva urbanizzazione del Tell e questo potrebbe aver determinato una scissione delle famiglie allargate nonostante il carattere agglutinato del villaggio. In entrambi i periodi le pentole sono distribuite in maniera omogenea tra i vari ambienti e solo in alcuni vani sono presenti più pentole (fig.128).

Analizzando la distribuzione delle pentole si nota che sono spesso in connessione ad ambienti con forni e focolari, soprattutto nel periodo VI D1 dal momento che in molti vani sono presenti le stesse installazioni.



Figura 128: Distribuzione delle pentole e conteggio della capacità dei singoli vasi in ambienti per i periodo I D1 e VI D2.

In particolare si nota che il volume totale delle pentole del VI D1 è maggiore rispetto a quello delle pentole delle fasi finali del Bronzo Antico. I dati potrebbero essere falsati poiché i livelli della fase finale del VI D (VI D 3) erano fortemente disturbati e molte evidenze sono state cancellate da rimaneggiamenti successivi che hanno intaccato in maniera forte gli strati.

276

Tracce d'uso e da fuoco

Le tracce d'uso osservate sulle pentole del VI D sono del tutto simili a quelle del periodo precedente, indice che le pentole erano usate sui focolari nelle stesse modalità delle pentole del Bronzo Antico II. Le uniche differenze si notano sulle pentole con sostegno le quali non presentano tracce sulla base, ma le tracce sono tutte presenti sulla parte interna ed esterna degli orli. Questo dipende naturalmente dal fatto che le pentole non poggiavano a terra e non venivano sfregate. Le tracce da sfregamento sono infatti presenti sulla base del sostegno.

Si osservano le tipiche tracce d'uso lineari con andamento curvilineo e solchi lineari che in alcuni casi hanno fatto saltare la brunitura superficiale. Queste tracce sono localizzate nella parte più bassa della parete e sulla base (fig. 130, 1) e sembrano indicare azioni di sfregamento contro superfici dure e abrasive, forse il pavimento o la piattaforma del focolare²². Inoltre i solchi o la formazione di fossette con perdita di materiale potrebbe dipendere dall'uro della pentola con altri materiali o il piano d'appoggio stesso o essere causate dallo shock termico.

Sull'orlo sono presenti delle piccole fossette con perdita di ceramica che potrebbero essere causate dal contatto della ceramica con qualche altro materiale, si potrebbe pensare a coperchi o strumenti per mescolare (fig.130,3) oppure dalle azioni di rotazione della pentola sul pavimento in fase di pulizia.

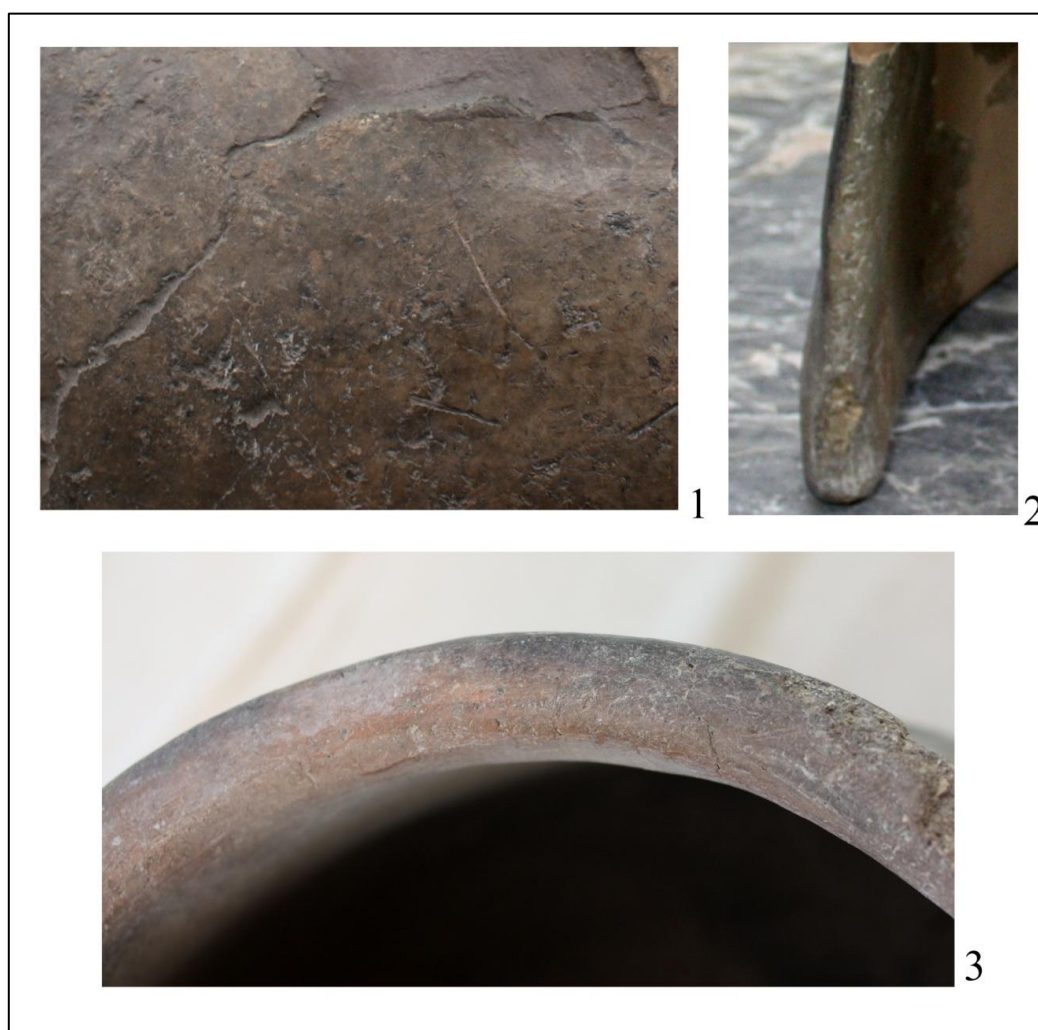


Figura 130: Tracce d'uso visibili sulla ceramica del VI D.

²² SKIBO 1992; RICE 1987

Le tracce da fuoco visibili sulle pentole del VI D sono localizzate prevalentemente sulle basi sia sulle pentole sia sulle pentole con fornello (pareti interne ed esterne; fig.1). Oltre a queste tracce si possono trovare tracce di *carbon deposit* sulle pareti limitate ad aree circoscritte (fig. 2).







Tracce da Fuoco parete esterna	Tracce da fuoco parete interna
<p>1. La base esterna è fortemente ossidata e le tracce di contatto con fuoco sono presenti anche nella parte bassa delle pareti</p> 	<p>Si trova uno strato di carbon deposit sulla base.</p> 
<p>2. Sulle pareti esterne non sono visibili chiare tracce di soot.</p> 	<p>Le pareti interne presentano tracce di carbon depositi su porzioni limitate delle pareti</p> 
Pentole su sostegno	
<p>3. Sfiammate sulla parete esterna causate dal passaggio delle fiamme dai fori per il tiraggio.</p> 	<p><i>Carbon deposit</i> come tipo 1, si base.</p> 

Figura 131: Tracce da fuoco osservate sulle pentole del VI D ad Arslantepe.

Le tracce da fuoco riferibili al tipo 1 (fig.131, 1) fanno supporre che la formazione del *carbon deposit* si sia avvenuta per contatto diretto della pentola sul fuoco. La pentola poteva essere adagiata sul focolare o essere sospesa su alari.

Le pentole più grandi (in particolare le pentole da A357) non sono conservate per intero, si è conservata solitamente una parte del profilo fino alla base, tuttavia quello che è emerso dall'osservazione diretta del materiale è che le tracce solitamente non coprivano tutte le pareti come osservato per il VI C o per il VI B2. L'assenza di penetrazione del deposito organico in sezione e la formazione uno strato di residui carbonizzati unicamente sulla base fa supporre che le pentole non fossero impiegate per la preparazione di pietanza con scarsa acqua, che avrebbe causato formazione di spesso strato di carbon deporis e penetrazione in sezione dei residui organici carbonizzati²³.

E' più probabile che si impiegasse acqua, che previene la formazione di *carbon deposit*, e che il fuoco fosse controllato per prevenire l'evaporazione veloce dell'acqua. Nelle pentole di maggiori dimensioni è probabile che la cottura avvenisse su focolare, infatti, osservando le tracce esterne presenti sulle pentole di A357 e di A532 si osserva che le tracce sono limitate alla parte inferiore della pentola.

La dimensione del focolare presente in A357 è di 117x125 cm e ben si adatta alle dimensioni di pentole che possono avere un diametro massimo di 38 cm.

In A532 il focolare, 133x 17, è sempre idoneo a supportare una pentola con capacità di 33,9 litri.

Le tracce da fuoco presenti nelle pentole su sostegno sono in parte simili a quelle appena descritte, infatti si nota la formazione di uno strato delimitato di *carbon deposit* sulla base delle pentole che corrisponde ad una stessa traccia di *soot* sulle pareti esterne (fig.3).

In alcune pentole su sostegno si possono notare le sfiammate sulla parete posteriore del vasi formatesi per il passaggio del calore attraverso i fori per il tiraggio.

La presenza di tracce da fuoco simili su pentole differenti per dimensioni o per tipologie, potrebbe essere connesso a tipologie precise di cottura dei cibi che venivano applicate anche con pentole differenti. La presenza di diverse pentole per effettuare cotture simili potrebbe dipendere da vari fattori ovvero dalla quantità di cibo che doveva essere preparato e dal dove questo veniva cucinato (all'esterno o all'interno).

Oltre alle pentole su fornello sono presenti nel repertorio connesso alla preparazione e cottura del cibo diversi alari che rimandano a pratiche di cottura non su focolare. La necessità di sospendere la pentola è legata ad un bisogno di migliore controllo del fuoco.

La distribuzione delle tracce da fuoco sulle pentole è caratterizzante solo nel caso delle pentole con fornello o sostegno dal moneto che potevano essere usate sempre e solo in un modo, ovvero accendendo il fuoco al di sotto della pentola. Nel caso delle altre pentole invece spesso definire una percentuale di presenza di tracce associate a una pentola risulta più difficile dal momento che potevano essere posizionate in modo differente sul fuoco o su eventuali alari e la frequenza d'uso potrebbe contribuire a mischiare tipi di tracce differenti.

Si è cercato qui di operare delle distinzioni generali per cercare di comprendere se le tracce da fuoco si accostassero a quelle osservate per i periodi recedenti e si è notato che con il Bronzo Antico III sono avvenute alcune trasformazioni circa le modalità di cottura dei cibi.

Non è attestata la bollitura e non sono presenti tracce di scolatura sulle pentole. Si suppone che la cottura non fosse effettuata su fuoco vivo vista l'assenza di tracce che coprono l'intera superficie del vaso. Forse la cottura avveniva in una prima fase sul fuoco (il che spiegherebbe la formazione di *carbon deposit* sulla base) e successivamente tolta dal fuoco vivo e lasciata vicino al focolare o inserita nel forno in modo tale che il calore potesse far assorbire l'acqua senza causare penetrazione di *carbon deposit* in sezione²⁴. Anche in questo caso, vista l'assenza di ciotole che permettono un

²³ Skibo 1992; 1994; Skibo et al. 1997.

²⁴ Skibo 1994; l'autore osserva la formazione di tracce da fuoco simili sulle pentole Kalinga impiegate per la cottura del riso che veniva in un primo momento lasciato sul focolare e successivamente la pentola era spostata a lato dello stesso per far assorbire completamente l'acqua e ottenere chicchi sgranati, cottura che rimanda ad esempio alla preparazione del riso pilaf (dal turco pilav).

tipo di consumo individuale, si potrebbe supporre che la base della dieta fosse incentrata sul consumo di cibi densi e non liquidi.

Elementi connessi con la preparazione e cottura del cibo.

Gli elementi del repertorio ceramiche direttamente connessi con la trasformazione e la preparazione (senza fuoco) del cibo sono i bacini (classe S) che durante il VI D hanno un profilo emisferico e possono presentare prese orizzontali sotto l'orlo. Si considerano bacini tutte le forme aperte con diametro maggiore di 25 cm.

Durante il VI D i bacini

Rif. Ogg.	Periodo	Ambiente	Volume	Diametro	Note
86_89	VI D2	A405	11,5	31,6	Ambiente ad Ovest di A406.
16_94	VI D2	A 146	3,9	27	ambiente con panchina stato frammentario.
347_85	VI D1	A357	<26,4	44,7	Ambiente con forno, focolare e panchine. Ambiente da cui provengono 3 frammenti di pentola
350_85	VI D3	A3	?	47, 87	con fornello.

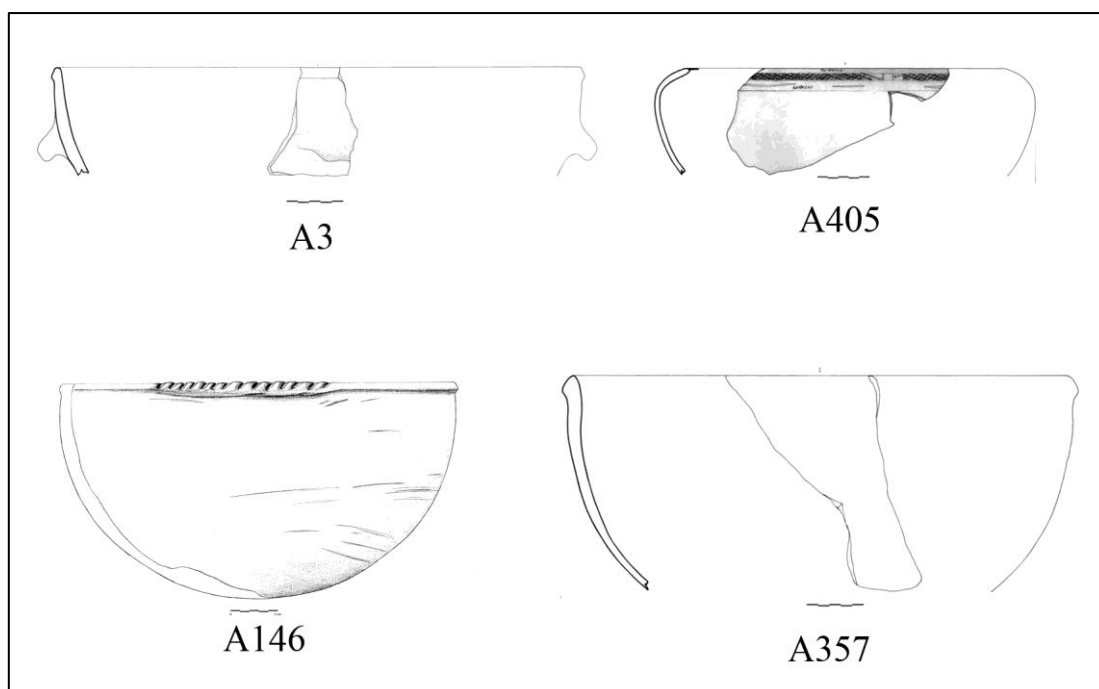


Figura 132: Bacini provenienti dai contesti domestici del periodo VI D.

Solo su un frammento proveniente da un contesti di scarto (K415) sono state trovate tracce da contatto con il fuoco localizzate sulla parete esterna. Provenendo il bacino da un pozzetto le tracce da fuoco potrebbero anche non essere però connesse all'uso del vaso sul fuoco. In linea generale non sono evidenti tracce da fuoco su questi vasi.

I quattro bacini analizzati (e di cui sono ricostruibili con certezza il volume e/ o il diametro, provengono da strutture domestiche dove sono presenti installazioni connesse con la trasformazione del cibo e nel caso di A357 anche un forno e un focolare. Un frammenti di bacino con diametro superiore ai 29 cm proviene anche da A516, un'area aperta con tettoia, nei pressi dei diversi frammenti riferibili ad una pentola su sostegno. La compresenza di installazioni fisse o di pentole con strumenti per la preparazione e trasformazione del cibo all'interno degli stessi contesti fa supporre che la trasformazione e la cottura del cibo erano strettamente connesse.

Per quanto riguarda la cottura dei cibi, oltre alle pentole si deve porre l'accenti su altri strumenti coinvolti in questa categoria funzionale. Si tratta dei **coperchi** e degli **alari**.

I coperchi nei contesti del VI D non presentano mai fori e dunque non sembrano rimandare a lavorazione di prodotti caseari. Si possono distinguere due tipi principali di coperchi: quelli piatti e quelli con profilo concavo. In entrambi i casi sono presenti anse centrali per sollevare il coperchio. Sono stati analizzati 84 frammenti di coperchi provenienti da ambienti, da strato o rinvenuti in pozzetti per i rifiuti.

Fase	Contesto	Diametro	Fase	Contesto	Diametro
VI D1	Strato	25	VID 2	A278	26
VI D1	Strato	19	VI D2	Strato	32
VI D2	A243	21	VI D2	A516	30
VI D1	A357	24	VI D3	A5	24
VI D1	K718	30	VI D	Strato	26
VI D1	K718	31	VI D	Strato	36
VI D1	K718	24	VI D	Strato	32
VI D1	K718	30	VI D	K579	24
VI D1	K718	31	VI D3	A2	18
VI D1	K718	28	VI D	Strato	36 ?
VI D1	K718	30	VI D2	A406	26
VI D1	K718	28	VI D2	A558	32
VI D1	K718	30	VI D3	A3	24
VI D1	K718	38	VI D	K5	21
VI D1	A559	30	VI D1	A600	25
VI D1	A600	27	VI D2	A541	10
VI D2	A516	34	VI D	Strato	17
VI D	K67	34	VI D2	A417	15
VI D	Strato	30	VI D2	A2	18
VI D2	A522	30	VI D1	A598	34
VI D2	K702	34	VI D	K51	22
VI D3	A2	24	VI D	Strato	26
VI D	K74	34	VI D3	A5	28
VI D2	A321	24-26	VI D	Strato	22
VI D	Strato	28	VI D	Strato	24
VI D	K5	26	VI D2	A464	25?
VI D3	A6	22	VI D2	A464	26
VI D2	A30	24	VI C-D	Strato	19?
VI D3	A3	22	VI D2	A533	22
VI D	Strato	22	VI D2	Strato	19
VI D2	A522	29	VI D2	Strato	19
VID 2	Strato	24?	VI D2	A462	24
VID 2	K652	24	VI D3	A6	18
VI D	A470	17	VI D2	A462	24
VI D3	A5	21	VI D2	A462	18
VI D1	A559	20	VI D3	A2	19
VI D2	A531	22	VI D3	A2	19

Tabella 32: Distribuzione dei frammenti di coperchi durante il VI D 1- 2/3 e diametri relativi.

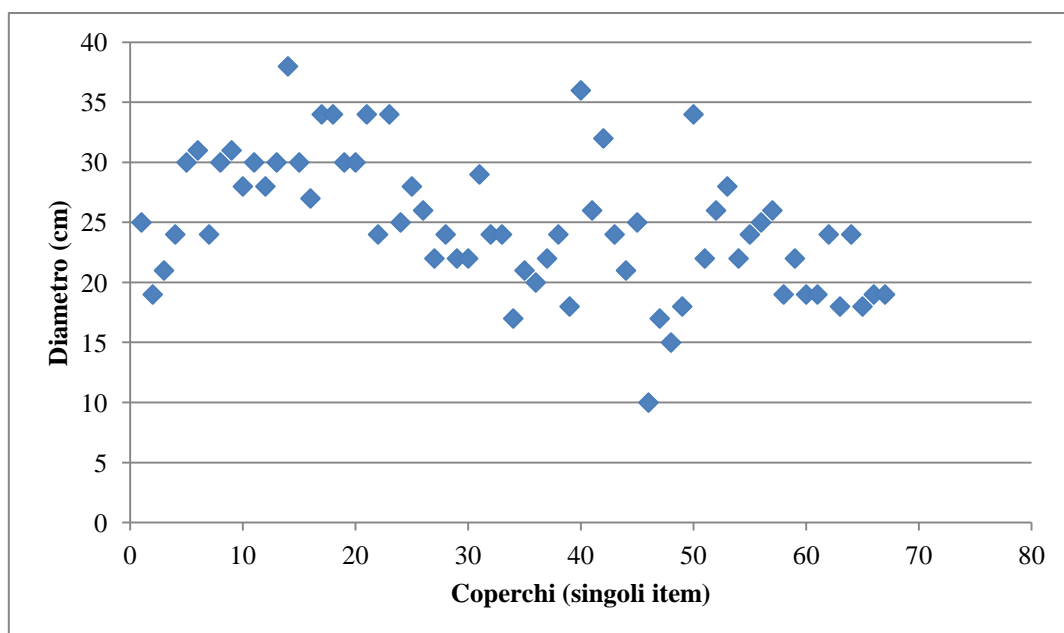


Grafico 62: Confronto dei diametri dei singoli frammenti di pentole rinvenuti.

I diametri delle pentole non superano mai i 40 cm e la maggior parte dei diametri di questi strumenti è compresa tra i 16 e i 30 cm. I diametri dei coperchi piatti e di quelli concavi si sovrappongono nella maggior parte dei casi, eccetto nel caso del coperchio proveniente da K718 (VI D1) un pozzetto da cui proviene un frammenti di coperchio concavo del diametro di circa 38cm.

Su alcuni coperchi sono presenti tracce da fuoco sulla parete interna e questo significa che dovevano necessariamente essere usati in azione che prevedevano l'impiego di fuoco. Le tracce da fuoco si trovano in connessione indistintamente sui coperchi piatti e concavi.

Di questi coperchi solo il 21% presenta tracce da fuoco sulla parete interna (Grafico 63, 2).

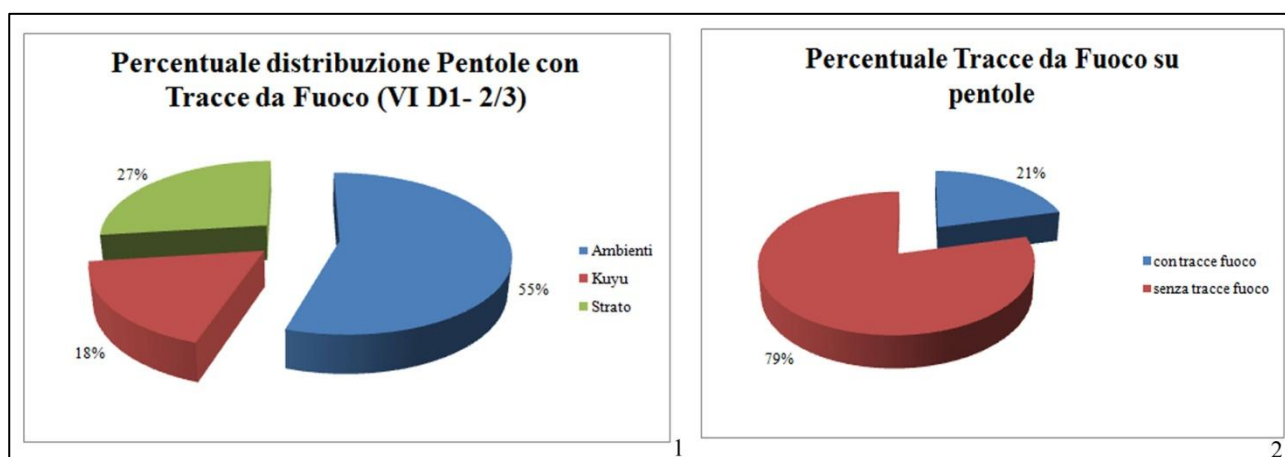


Grafico 63: Percentuali di presenza di coperchi con tracce da fuoco (2) e localizzazione (1).

L'uso dei coperchi è molto diffuso durante il Bronzo Antico III e la presenza in molti casi di tracce da fuoco farebbe supporre che i coperchi fossero usati anche durante la cottura dei cibi oltre che per coprire le olle. La presenza di coperchi per la cottura dei cibi indica che il contenuto doveva restare a lungo nel contenitore e che probabilmente non c'era bisogno di mescolarlo spesso.

Oltre ai coperchi sono presenti altri strumenti correlati alla fase di cottura dei cibi e si tratta degli alari.

Gli alari non erano molto diffusi durante il periodo VI C dal momento che tutte le attività connesse con la cottura dovevano avvenire all'interno dell'edificio A607.

Durante il VI D la presenza di alari e di coperchi potrebbe indicare che le pratiche di cottura potessero avvenire anche all'esterno degli ambienti domestici.

Gli alari, supporti per pentole durante il Bronzo Antico III hanno una forma particolare e ricordano la spalliera e ferro di cavallo dei focolari presenti nelle abitazioni²⁵. Altri alari hanno una forma più allungata. In entrambi i casi non sembra che potessero essere impiegati con le pentole di grandi dimensioni presenti soprattutto nei livelli dei VI D1 (A357; A532).

Potevano essere impiegati per sorreggere piccole pentole e dunque per preparazioni di quantità limitate di cibo. Balossi²⁶ sostiene che potessero essere usati anche come incensieri dal momento che alcuni di questi erano prodotti in ceramica molto fine. Se ciò fosse vero si dovrebbe pensare ad occasioni d'uso particolari e non quotidiane.

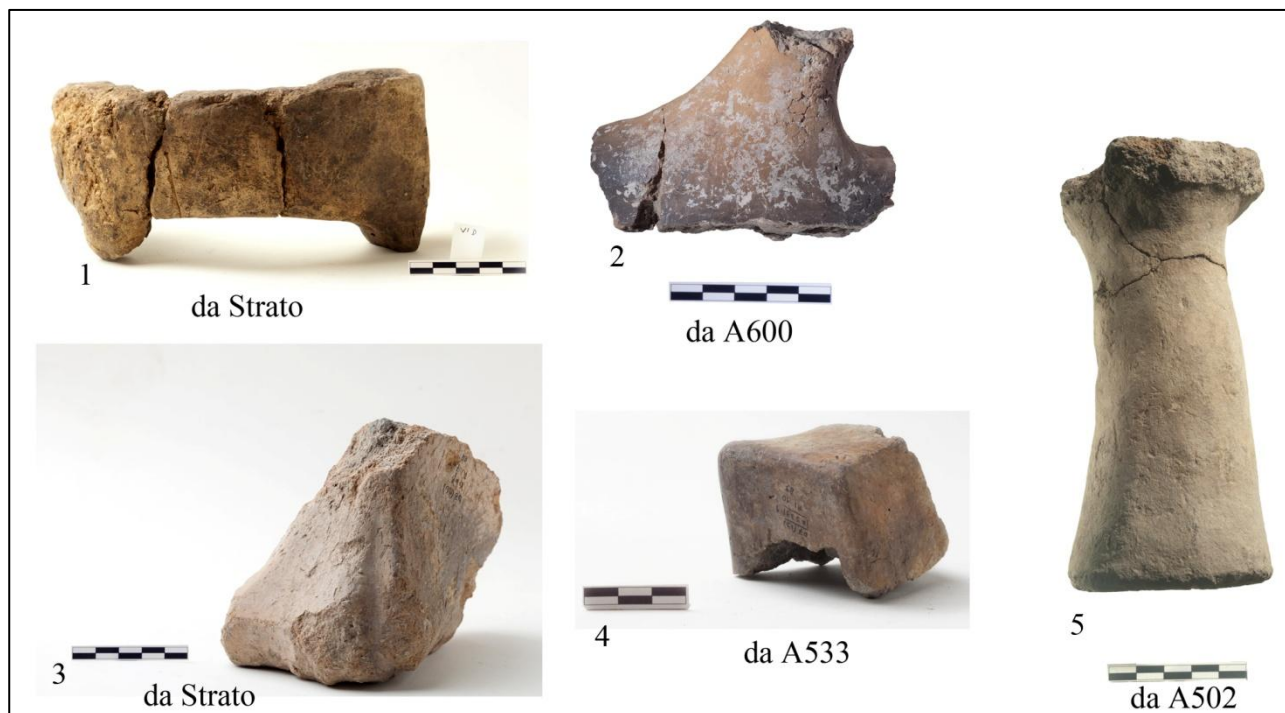


Figura 133: Alari del periodo VI D, riferibili alle fasi VI D1 (2; 4) e VI D3 (5) in particolare questo alare proviene da un ambiente con podio interpretato come un possibile sacello.

La presenza dell'alare di forma allungata nell'ambiente A502, interpretato come un possibile sacello, potrebbe confermare l'ipotesi dell'uso di questi strumenti per occasioni speciali e non solo funzionalmente connessi alla cottura dei cibi.

Analisi e interpretazione dei dati

Durante il Bronzo Antico III sono documentate diverse soluzioni per effettuare la cottura dei cibi: si è analizzata la possibilità di cottura su focolare, in forno su pentole con fornello e su alari, ogni tipo di cottura lascia tracce sul corpo vascolare che possono aiutare ad comprendere le differenze di strumenti o installazioni usate per cuocere i cibi. Le pentole del VI D hanno tracce piuttosto simili che difficilmente aiutano a decifrare particolari tipologie di cottura. La discriminata può essere trovata nell'analisi della variabilità dimensionale delle pentole. Tutte le pentole infatti presentano tipologie di impasti simili (grossolani con inclusi prevalentemente minerali) e sono brunite.

Si è inoltre notato che le pentole di grandi dimensioni sono riferibili soprattutto alla fase iniziale del Bronzo Antico III, mentre le pentole con fornello cominciano ad essere attestate sul sito solo a partire dalla fase VI D2.

²⁵ Sono molto simili a quelli rinvenuti nella regione di Elazig e testimoniano anche questi l'appartenenza alla cultura locale di questi gruppi. (ESIN 1972: pl. 109).

²⁶ Balossi in stampa.

E' plausibile che le dimensioni maggiori delle pentole riflettano modalità di cottura di cibi in contesti più allargati, come avveniva durante il VI C. La diffusione di pentole di minori dimensioni si verifica in concomitanza della crescita del villaggio che si trasforma in un centro urbano. Le pentole più piccole potrebbero rimandare a contesti di cottura nell'ambito familiare.

La presenza di alari e pentole con fornello apre ulteriori domande circa le occasioni d'uso di questi strumenti e la connessione che poteva esserci tra questi e le pentole.

L'analisi delle tracce da fuoco sulle pentole indica che le modalità di cottura sia con pentole, sia con pentole con fornello dovevano essere simili (tracce di *carbon deposit* sulla base e assenza di penetrazione di residui in sezione), quindi è probabile che l'uso di questi diversi contenitori dipendesse dalle occasioni e dai contesti d'uso e fossero alternativamente usati per cottura di tipo quotidiano, occasionale o con valenza speciale (si pensi all'uso dell'alare in A502).

Abitudini Alimentari ad Arslantepe Durante il Periodo VID. Analisi e Interpretazione dei dati Archeologici.

L'analisi delle categorie funzionali ha permesso di mettere in evidenza le caratteristiche e le problematiche principali delle pratiche alimentari ad Arslantepe durante il Bronzo Antico III.

Sebbene si noti una certa continuità con il Bronzo Antico II nell'organizzazione e gestione degli spazi domestici e si ritrovino le stesse tipologie di installazioni per la cottura degli alimenti, analizzando nel dettaglio le classi funzionali dei due periodi emergono alcune differenze.

Per quanto riguarda il consumo e il servizio di aridi si è notato come aumenti il numero delle ciotole.

Negli edifici del VI D sono presenti ciotole con orlo introflesso che possono raggiungere capacità anche di 4 litri e sembra che la loro funzione fosse legata al consumo di aridi. E' probabile che nello svolgere questa funzione sostituissero la classe delle ollette con collo indistinto del periodo VI C. La scarsità di ciotole di piccole dimensioni fa supporre che il consumo non fosse di tipo individuale, come già osservato per il VI C. Si nota una maggiore presenza di ciotole fini dipinte di piccole dimensioni soprattutto in connessione alle case tonde che si trovavano in una zona periferica dell'abitato del periodo VI D1 e che dovevano essere occupate stagionalmente.

Sembra che le modalità di consumo anche durante il Bronzo Antico III non prevedessero l'uso di contenitori di piccole dimensioni e che si usassero contenitori più grandi per condividere il cibo.

Il repertorio ceramico del Bronzo Antico III ha un carattere funzionale preciso: ciascuna classe sembra prodotta per lo svolgimento di specifiche azioni a differenza della polifunzionalità dei recipienti del periodo VI C.

Sebbene anche durante il VI D si noti una scarsa variabilità morfologica delle forme, tuttavia sono presenti più classi funzionali.

La presenza delle ciotole suggerisce che le ollette con collo indistinto, usate durante il VI C per il consumo di aridi o semiliquidi, fossero impiegate nei contesti del VI D, per il servizio o il trasferimento di beni alimentari. Il repertorio funzionale legato al consumo è ulteriormente implementato in questa fase dalla presenza di bottiglie e bicchieri, che, pur essendo poco diffusi, fanno supporre che le pratiche legate al consumo di liquidi avessero un certo valore simbolico, visto l'uso di ceramiche d'importazione per la produzione di questi recipienti. Compiono in questa fase anche delle olle con ansa sull'orlo precedentemente non attestate e aumenta il numero delle tazze. Aumenta in generale lo strumentario per il consumo di liquidi.

Le modalità di conservazione delle derrate alimentari non sembrano invece aver subito cambiamenti nel passaggio dal periodo VI C al VI D.

La conservazione di breve durata era certamente effettuata tramite l'uso di olle di medie dimensioni, rappresentate principalmente da olle afferenti alla classe C: olle con collo indistinto e profilo globulare. Sono presenti anche olle con collo alto e distinto, ma la loro diffusione è limitata.

La derrate alimentari erano conservate in grandi pithoi presenti in media in ogni abitazione ed erano prodotti esclusivamente in ceramica nera brunita. L'uso di classi ceramiche fisse per la produzione

di specifici vasi sottolinea ulteriormente la divisione funzionale del repertorio. L'immagazzinamento era privato e la capacità di singoli pithoi (circa 200 litri in media), a cui si devono aggiungere anche le olle, doveva soddisfare le necessità del nucleo familiare.

Oltre alle differenze nell'uso e nella distribuzione delle classi ceramiche, ciò che distingue il VI D dal VI C è la presenza di uno strumentario vario per la cottura dei cibi.

Oltre alle consuete pentole sono presenti anche pentole su sostegno e alari. La presenza di uno strumentario vario per la cottura dei cibi apre interessanti interrogativi sulle scelte operate nell'usare questi attrezzi. Certamente alcune differenze hanno una valenza temporale, infatti come si è osservato nel passaggio dalla prima fase di occupazione del Bronzo Antico III alle fasi finali le pentole sembrano ridursi progressivamente in termini di capacità e dimensioni.

VI D1 (prima fase)		
N. Ambiente	Focolare	Forno
A1150		73x 111 (apertura 67 cm)
A1157	90x141 cm	
A537	88x 127 cm	
A541	60x84 cm	
A592		84x75 cm (apertura 45 cm)
A572	92 cm circa	
VI D1 (seconda fase)		
N. Ambiente	Focolare	Forno
A1023		
A532	133x 15 cm	
A512		
A1164		194x204 cm
A1150		66X? cm
A1191		123x? Cm
A595		
A558	157 cm	
A357	125X17 cm	105x85 cm
A600	140x170 cm	
A601	65X87 cm	
VI D2 (prima fase)		
N. Ambiente	Focolare	Forno
A243	175 cm	
A1028		
A1108	265 cm	
A1077	100X197 cm	
A1086	75 cm	
VI D2 (seconda fase)		
N. Ambiente	Focolare	Forno
A243	175 cm	
A359	156X190 cm	
A996	110 cm	
A1088	100 cm	90x57 cm (apertura 45)
A1020	100 cm	
VI D3		
N. Ambiente	Focolare	Forno
A30	108 cm	
A6	115X76 cm	

Tabella 33: Distribuzione di forni e focolari durante il Bronzo Antico III.

Nel passaggio dal VI D1 al VI D2 si osserva anche il numero di forni (tab. 33), sebbene non vi siano modifiche nelle tipologie costruttive e nelle dimensioni, il numero di queste installazioni sembra diminuire nel passaggio alle fasi più tarde. Questo dato potrebbe essere falsato dal momento che i livelli finali del Bronzo Antico III son molto danneggiati e i rimaneggiamenti successivi potrebbero aver asportato le evidenze archeologiche.

Qualora i dati di scavo confermino una tendenza alla scomparsa dei forni, si potrebbe ipotizzare che esistessero altre modalità di cottura del cibo e del pane in particolare, di cui non sono rimaste evidenze tangibili²⁷.

²⁷ Numerosi studi di carattere etnoarcheologico si sono concentrati sullo studio delle modalità di cottura del pane di *tannur* o in *tandir* (Mulder- Heymans 2002: 2-17; Parker 2011; in particolare sono stati trovati anche coperchi concavi in associazione ai *tannur* per la cottura del pane (Tkacova 2013, 61, fig. 43). Da Arslantepe non ci sono evidenze di tali pratiche, ma è possibile che oltre all'uso dei focolari, dei forni e degli altri strumenti per cuocere, vi potessero essere altre modalità non identificabili a causa del cattivo stato di conservazione dei livelli del Bronzo Antico III finale.

Capitolo VI

Integrazione e Confronto dei Dati Archeologici sulle Pratiche Alimentari ad Arslantepe durante il III Millennio

Attraverso lo studio dei dati relativi alla tipologia insediamentale, alla distribuzione e alle caratteristiche delle installazioni da fuoco e alla composizione dei set funzionali si è cercato di evidenziare come le pratiche alimentari siano centrali nella creazione del senso appartenenza di un gruppo e come, a livello archeologico, l'indagine sulle trasformazioni delle diete possa essere un metodo per analizzare i cambiamenti sociali e le trasformazioni a livello organizzativo, politico ed economico dei gruppi del passato.

L'analisi delle categorie funzionali dei singoli periodi è stata necessaria al fine di poter mettere a confronto tutti i dati ottenuti e analizzare le trasformazioni a livello diacronico e constatare se i cambiamenti delle diete e delle pratiche alimentari corrispondano alle grandi trasformazioni sociali e politiche avvenute nel corso del III Millennio ad Arslantepe.

La storia del sito durante il Bronzo Antico è segnata da brusche interruzioni causate nella maggior parte dei casi da situazioni conflittuali in seguito alle quali il sito veniva abbandonato.

Il continuo alternarsi di gruppi diversi sul sito è testimoniato anche da diversi modi di consumare il cibo, servirlo, cuocerlo e conservarlo.

L'integrazione dei dati relativi alle varie fasi di trasformazione del cibo (dalla preparazione alla conservazione) permette di osservare quali sono i cambiamenti legati alle pratiche alimentari che si sono verificati durante il Bronzo Antico e l'analisi permetterà di osservare se tali trasformazioni sono effettivamente correlabili ai mutamenti politici ed economici e all'alternanza dei gruppi.

L'adozione di strategie economiche differenti implica la selezione di alimenti da consumare, ma quello che interessa maggiormente in questa analisi sottolineare è confrontare i dati relativi alle modalità di cottura dei cibi e di consumo degli stessi per osservare quanto i cambiamenti sociali ed economici si rispecchino l'adozione di strategie alimentari differenti.

Si integreranno a tal proposito i dati relativi alle modalità di consumo e servizio e di cottura e preparazione, sia analizzando le modifiche nelle classi funzionali, sia la distribuzione delle installazioni da fuoco durante il Bronzo Antico e la loro relazione con le pentole. Quest'ultimo punto è fondamentale perché nel corso del III Millennio la forma e la tipologia di forni e focolari muta. L'esame della distribuzione delle pentole e degli alari potrebbe indicare se effettivamente i focolari erano usati come installazioni per cuocere il cibo in tutte le fasi oppure se nel passaggio da un periodo all'altro mutano anche le modalità d'uso delle installazioni. Si cercherà a tal proposito di comprendere il significato, funzionale e simbolico, di forni e focolari nel Bronzo Antico ad Arslantepe.

Cottura e Preparazione

Ogni gruppo sociale si identifica in ciò che mangia e attraverso la cottura dei cibi si intensifica la concezione del "gusto"¹ che è ciò che rende un cibo riconoscibile perché decodificabile e comprensibile dal gruppo.

Le pratiche di cottura sono basilari perché trasformano il cibo rendendolo sicuro e privo dei pericoli che possono celarsi dietro l'ingestione di cibi crudi². Esistono diversi modi di cuocere il cibo e ogni modalità di cottura ha un certo valore simbolico³.

¹ Fischler 1990 c

² Levy-Strauss 1969.

³ Levy- Strauss 1969; Douglas 1975.

Secondo Levy-Strauss l'uso di differenti tecniche di cottura dei cibi ha significati altamente simbolici; la cottura alla brace, ad esempio, non prevedendo l'uso di strumenti mediatori tra fuoco e cibo (pentole), comporta un tipo di cottura rapida e violenta e per questo viene associata dall'autore al "selvaggio", al non domestico. La bollitura prevede l'impiego di acqua e un recipiente che sono mediatori tra cibo e fuoco. La pentola è in questa prospettiva intesa come un mezzo artificiale e attraverso il suo uso il cibo assume valenza culturale. La bollitura, in particolare, e la cottura in pentola in generale, sono legate alla sfera domestica. La bollitura permette inoltre di sfruttare i succhi nutritivi della carne anche per altre preparazioni e in questi termini queste modalità hanno evidenti vantaggi economici. Come dimostrato in diversi studi di carattere etnografico ed etnoarcheologico⁴ la preparazione del cibo in contesti domestici è spesso una prerogativa femminile, come al contrario la pratica della cottura alla brace rimanda a un tipo di cottura realizzata dagli uomini⁵. Le diverse tecniche di cottura possono rimandare a suddivisioni particolari del lavoro in base al genere e quindi fungere da elemento di distinzione sociale.

Attraverso l'analisi dei contesti del Bronzo Antico ad Arslantepe si è cercato di mettere in evidenza quanto e come varino le abitudini alimentari e le tecniche di cottura.

Insieme alle scelte alimentari, anche gli strumenti impiegati diventano veicolo attraverso cui un gruppo può riconoscersi e rinforzano il senso di identità sociale dal momento che gli strumenti stessi sono carichi di valore culturale⁶.

L'esame in dettaglio delle diverse fasi del Bronzo Antico ha permesso di constatare la presenza di abitudini alimentari differenti. La frequenza delle trasformazioni delle tecniche di cottura e delle modalità di preparazione del cibo coincide con l'alternarsi dei gruppi sul tell.

Sebbene nel passaggio dal VI B1 al VI B2 siano visibili alcune differenze nelle tecniche di cottura dei cibi, si può certamente sostenere che le variazioni non furono radicali, ma anzi sembrano riflettere una sostanziale continuità, che potrebbe indicare l'appartenenza di questi gruppi ad una cultura comune.

Sono presenti infatti le stesse tipologie di focolari e forni attestati già durante il Tardo Calcolitico. La continuità d'uso di focolari e forni con le stesse caratteristiche nelle due fasi del Bronzo Antico (VI B1- VI B2) indica che queste società erano relazionate tra loro anche se alcuni elementi per la preparazione e del cibo e preferenze di cottura variano nel tempo.

Durante il Bronzo Antico I le abitudini alimentari sembrano essere simili e inseribili in un contesto culturale ampio che ha forti legami anche con le fasi Tardo Calcolitiche precedenti.

La vera spaccatura culturale si verifica all'inizio del Bronzo Antico II (VIC) con l'arrivo di gruppi portatori di tradizioni, anche alimentari, differenti.

La forma dei focolari e dei forni cambia completamente così le loro dimensioni e la loro localizzazione all'interno dei vani; tali caratteristiche vengono mantenute fino alla fine del Bronzo Antico (periodo VI D).

Confrontando i dati raccolti nel capitolo precedente è possibile analizzare le trasformazioni in senso diacronico delle modalità di cottura del cibo.

Analizzando la localizzazione dei focolari è possibile in primo luogo affermare che fino al VI B2 i focolari erano localizzati nella maggioranza dei casi al centro delle strutture domestiche, ma a partire dal VI C i focolari cambiano aspetto: sono focolari costituiti da una pedana circondata da una spalliera a ferro di cavallo e hanno dimensioni maggiori rispetto ai focolari del Bronzo Antico I. I focolari non sono più localizzati al centro dei vani, ma sono preferibilmente addossati o limitrofi ai muri perimetrali e collegati ad altre installazioni per la manipolazione dei cereali o la trasformazione del cibo.

Tale differenza in termini di localizzazione e l'aumento delle dimensioni suggerisce che probabilmente i focolari rispondevano a nuove necessità funzionali determinate da modalità

⁴ MURDOK-PREVOST 1973

⁵ LEVY-STRAUSS 1969.

⁶ APPADURAI 1997; TWISS 2009.

differenti di cottura dei cibi. In questo contesto infatti le modalità di cottura e preparazione del cibo cambiano profondamente⁷ e ciò potrebbe dipendere dall'arrivo sul tell di componenti etniche nuove portatrici di abitudini alimentari differenti.

La distribuzione dei forni e dei focolari potrebbe chiarire come venivano usate queste installazioni e le relazioni sociali che si svolgevano in connessione a questo ambito.

Diversi studi etnografici hanno messo in evidenza che spesso i forni venivano usati da più nuclei familiari e spesso nell'area intorno al forno si svolgevano molteplici attività connesse con la trasformazione del cibo⁸.

I focolari del periodo VI B1-2 hanno una forma circolare con piccola depressione centrale per la raccolta delle ceneri e sono molto simili ai focolari del Tardo Calcolitico.

Durante il VI B1 i diametri dei focolari variano tra 46 e 88 cm (solo in un caso, in A1000 il diametro del focolare è di 1, 58 m). Le installazioni sono localizzate al centro del vano. Anche i focolari del VI B2 hanno le stesse caratteristiche, essi si trovano all'interno del vano principale di ogni struttura domestica solitamente in posizione centrale.

E' stato rinvenuto un unico forno nel villaggio del VI B1 ed è localizzato in un'area aperta, mentre i forni del VI B2 sembrano essere distribuiti per gruppi di abitazioni e questo potrebbe indicare che venivano usati in comune, divisi tra più famiglie. Alcuni forni sono localizzati nell'area in cui erano concentrati vani destinati a lavorazioni specializzate (come la lavorazione del metallo). La presenza dei forni in questa zona potrebbe suggerire che un gruppo di persone (o una famiglia) avrebbe potuto cuocere il pane per altri, oppure che il forno potesse essere usato dalla collettività.

In base ai dati di scavo riferibili ai contesti del villaggio con occupazione non permanente del VIB1, si può dire che in associazione dei focolari di A418 e A792 sono state trovate una pentola (nei pressi del focolare di A418) e un grande bacino vicino al focolare di A792. In entrambi i casi sembra che in prossimità del focolare si svolgessero attività connesse con la trasformazione del cibo. E' riferibile al periodo VI B1 anche un frammento di alare che suggerisce che le cotture potesse avvenire anche in assenza di focolare. La presenza di un alare nei contesti del VI B1 rimanda alla necessità di controllo del fuoco e se si unisce questo dato con il rinvenimento di diversi frammenti di coperchi forati si potrebbe sostenere che questo strumentario fosse usato per la lavorazione del latte che richiede un continuo controllo della temperatura.

E' riferibile al periodo VI B1 anche un'altra modalità di cuocere i cibi, ovvero una probabile cottura alla brace. Questa tecnica di cottura è testimoniata dal rinvenimento di abbondantissimi scarti alimentari rinvenuti sulla sommità del tell che rimandano ad un tipo di consumo non quotidiano. Si potrebbe pensare che gli scarti fossero riferibili a pratiche di feste o banchetti o comunque modalità di cottura e consumo non ordinarie. Gli scarti si riferiscono a grandi quantità di scarti animali (caprini) nelle vicinanze di una struttura architettonica particolare (forse la capanna di un capo) che è separata dal resto del villaggio da un muro di demarcazione.

Per quanto riguarda la distribuzione dei focolari durante il VI B2 si nota come il focolare sia sempre presente in uno dei due vani che compongono le unità domestiche e si trova sempre in connessione con il vano principale e più ampio. L'altra stanza era probabilmente usata come magazzino e questa interpretazione dipende dalla grande quantità di ceramica proveniente da questi contesti⁹.

La distribuzione delle pentole e delle attrezzature per la preparazione del cibo permette di comprendere come fossero usati gli spazi all'interno delle singole unità domestiche. Infatti si nota come nella maggior parte dei casi lo strumentario per la manipolazione dei cereali (strumentario in pietra pesante) si trova in prossimità dei forni da cui proviene anche un gran numero di ceramica riferibile a pentole e olle medio grandi. In associazione del forno presente in A928 sono stati trovati 6 pestelli, 4 macine e molti semi carbonizzati che probabilmente erano conservati all'interno di un sacco o di un contenitore realizzato con materiale deperibile (fig.68 pag.170). Analizzando

⁷ FRANGIPANE 2012.

⁸ DIETLER 2004.

⁹ PICCIONE 2010.

l'edificio IX (A170-A172-A175) si nota come l'area destinata alla manipolazione dei cereali fosse il vano più piccolo ad ovest del vano principale con focolare, in cui era presente una fossetta con macina. Lo stesso tipo di organizzazione funzionale degli spazi si ripete per l'edificio composto dagli ambienti A200 e A166 (fig. 71, pag. 174). Dove un tramezzo divide il vano con focolare da un vano con fossetta e resti di cereali dove era conservata gran parte della ceramica.

In associazione all'edificio IX c'è un unico forno che probabilmente veniva usato dai due nuclei familiari. Anche l'ambiente composto dai vani A1186 e A1253 riflette un uso diversificato degli spazi, infatti mentre in A1886 è presente un grande forno e sul piano pavimentale sono distribuiti numerosi attrezzi in pietra pensate per la manipolazione dei cereali, il focolare è associato al vano più grande ed è localizzato in posizione centrale.

Dai vani dell'area destinata a lavorazioni specializzate provengono anche diversi frammenti di alari rinvenuti in aree aperte e uno proveniente da un contesto (A707) con focolare.

La presenza di un alare all'interno di un ambiente con focolare suggerisce che si potessero usare altri attrezzi per la cottura oltre ai focolari.

Un altro elemento che certamente potrebbe gettare maggior luce sulla pratiche di cottura degli alimenti è riferibile alla distribuzione delle pentole nei contesti e all'analisi delle tracce d'uso su esse trovate.

La distribuzione delle pentole durante il VI B2 è molto particolare dal momento che una grande quantità di pentole è associata a contesti esterni (fig.134) e solo raramente le pentole si trovano all'interno dei vani con focolare. Nella maggior parte dei casi le pentole sono localizzate nei magazzini oppure nelle aree con forni. Le pentole presenti nei vani con focolare sono poche e solitamente quando questo si verifica, ciò può dipendere da due fattori: nel primo caso si tratta di strutture mononucleari, nel secondo caso le pentole associate ai focolari sono sempre di piccole dimensioni e presentano tracce da fuoco localizzate prevalentemente sulle pareti.

La presenza occasionale delle pentole in associazione ai focolari, la presenza di alari e pentole in aree esterne potrebbe suggerire che gli alari durante il periodo VI B2 (e dunque anche durante il VI B1) potessero essere usati come bracieri per scaldare gli ambienti (fig.134).

Le tracce da fuoco presenti sulle pentole rimandano a cotture a fuoco vivo e si deve supporre che questi recipienti fossero letteralmente immersi nel fuoco. Questo si potrebbe verificare nel caso in cui la cottura avveniva all'esterno ipoteticamente su focolari improvvisati. Si potrebbe anche supporre, vista la presenza delle pentole in associazione ai forni, che fosse praticata qualche cottura che prevedesse l'uso del forno.

I focolari rappresenterebbero per i periodi VI B1 e VI B2 un luogo fisico carico di valore simbolico perché la loro centralità rimanda ideologicamente alla centralità del nucleo familiare.

In questa chiave potrebbe anche essere interpretato il grande focolare presente in A1000, edificio particolare del VI B1 (fig.86, pag.87). Le dimensioni del focolare e la sua localizzazione (centrale in ambiente certamente non domestico) farebbero pensare che questo focolare avesse un valore simbolico più che funzionale.

La localizzazione di forni e focolari durante i periodi successiva varia e cambia anche la piante delle strutture domestiche. La prima fase del periodo VI C, con occupazione non permanente non ha rimandato resti di forni e focolari, ma nella fase successiva sul tell viene costruito un grande edificio composto da sette ambienti ed in ognuno di essi è stato trovato un focolare localizzato su un lato del vano. La disposizione a ridosso delle mura perimetrali non consente di potersi sedere attorno al focolare come poteva verificarsi durante le fasi precedenti. I focolari del VI C e D sono connessi in modo diretto con le installazioni per la preparazione e la manipolazione dei cereali (panchine e fossette), questo farebbe supporre che i focolari durante questi periodi fossero esplicitamente usati per preparazione e cottura dei cibi.

Le pentole sono distribuite sempre in ambienti interni, in vani con focolare e le tracce da fuoco osservate fanno supporre che la cottura potesse avvenire sia sui focolari, sia nei forni.

Infatti nel primo caso la parete delle pentole presenta tracce da fuoco sia interne, sia esterne che non vanno oltre la parte mediana delle pareti. Questo dato potrebbe dipendere dal fatto che le spallette che sorreggevano le pentole in fase di cottura impedivano alle fiamme di lambire anche la parte superiore delle pentole. Le altre tracce da fuoco osservate rimandano invece a cotture limitrofe al fuoco, si tratta infatti di tracce localizzate sulla fascia mediana delle pentole e sono macchie più che bande continue. Queste potrebbero essere state causate da un contatto non diretto con il fuoco, ma dalla vicinanza del contenitore con esso. La presenza delle spallette sui focolari fa supporre che queste tracce non fossero legate a cottura laterale al focolare, quindi si ipotizza che per alcune preparazioni fosse usato il calore del forno.

La fase finale del Bronzo Antico riflette le stesse caratteristiche d'uso di forni e focolari del VI C, con la differenza che a partire dal VI D2 e poi in maniera più marcata durante il VI D3 l'uso dei forni sembra meno frequente. Compaiono poi una serie di strumenti che fanno pensare all'esistenza di modi alternativi di cuocere i cibi: alari e pentole su fornello.

Si attestano dunque nel corso del III Millennio differenti modalità di cottura dei cibi e ogni periodo è caratterizzato da adozione di tecniche particolari che riflettono come ogni gruppo, pur inserito in un contesto culturale omogeneo (VI B1-2 da un lato e VI C-D dall'altro), presenti caratteristiche proprie e distintive nelle pratiche legate alla cottura dei cibi.

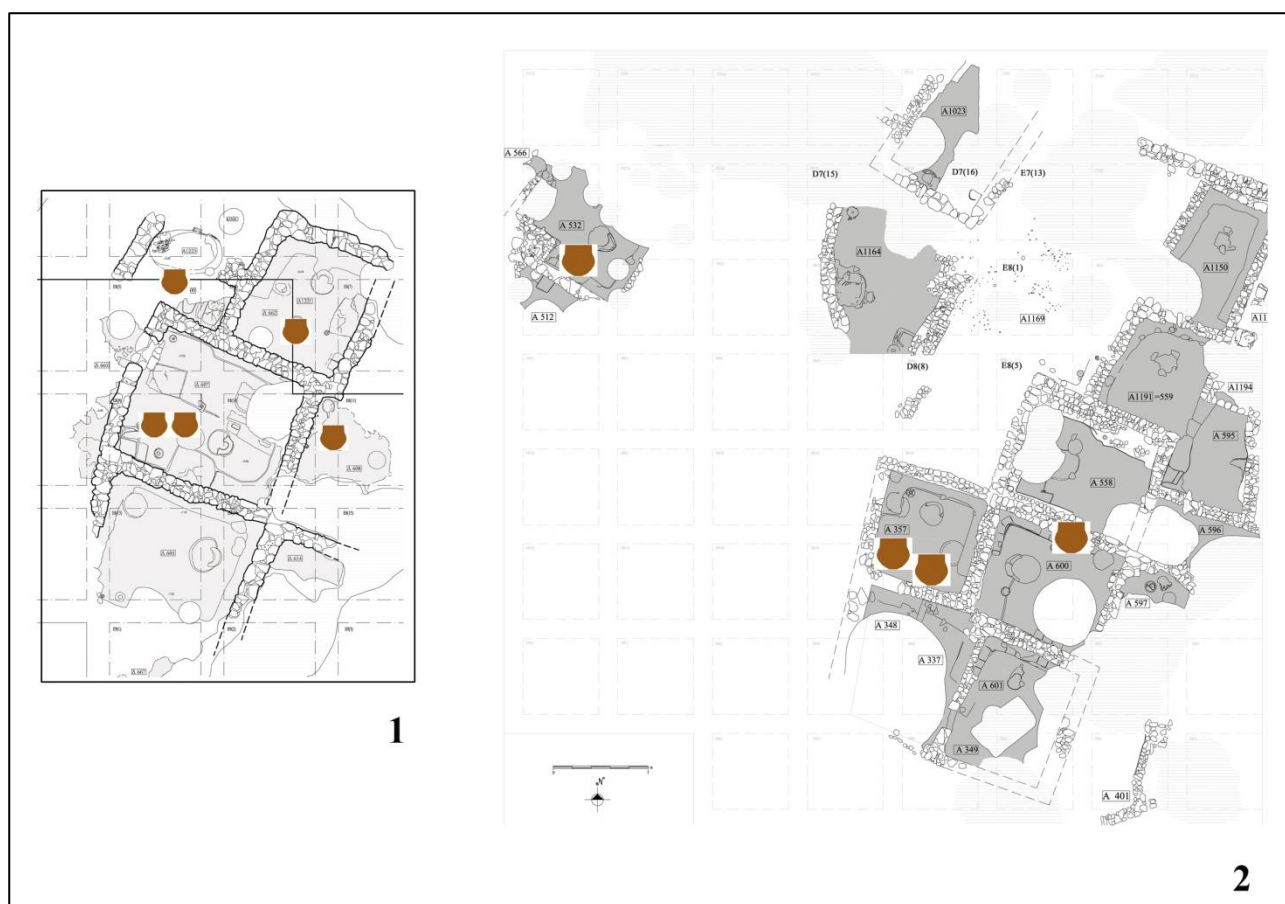


Figura 135: Occupazione del VI C (1) del VI D 1 con distribuzione di forni, focolari e associazione con le pentole.

Le dimensioni delle pentole variano ma si possono in linea generale fare due osservazioni conclusive relative alle caratteristiche di questi recipienti.

Le pentole del Bronzo Antico I (VI B1- VI B2) hanno capacità comprese tra 0,5 e 16 litri, con una netta preponderanza di pentole con capacità comprese tra 1 e 7 litri. Solo tre pentole del VI B2 hanno capacità superiori ai 20 litri. Questi dati sembrano riflettere preparazioni e cotture di cibi in

quantità limitata. Inoltre se si confrontano i dati relativi alla quantità delle pentole tra VI B2 e VI C-D si nota come durante la fase finale del Bronzo Antico il numero delle pentole diminuisca (fig. 135- 136). Questo dipende certamente dal fatto che il VI C era occupato da un unico nucleo familiare e dal fatto che le pentole erano di dimensioni maggiori (una pentola da A532 ha una capacità di 33,9 litri).



Figura 136: Classe funzionale D, variazioni formali e dimensionali delle pentole durante il III Millennio.

L'uso di pentole di dimensioni così differenti indica che la preparazione e il consumo del cibo ha subito dei cambiamenti nei diversi periodi del III Millennio. L'uso di pentole con capacità tra 1 e 7/10 litri sembra riflettere le necessità di gruppi più piccoli, mentre l'uso di grandi pentole prevede che si cucinassero quantità maggiori di cibo forse perché il consumo non era di tipo nucleare, ma allargato a tutti i membri che vivevano all'interno dell'edificio A607.

L'uso dei forni in tutte le fasi analizzate rimanda ad un impiego collettivo di queste installazioni che venivano certamente impiegate in modo alternativo al focolare per alcune preparazioni (ad esempio per la preparazione di stufati, per far bollire più velocemente l'acqua o per la preparazione di zuppe a base di cereali che necessitano di poca acqua e devono essere lasciate a lungo in forno coperte).

L'analisi delle tracce da fuoco presenti sulle pentole ha permesso di constatare che durante il Bronzo Antico si praticavano preparazioni differenti. Le tracce sulle pentole rivelano infatti che i cibi potevano essere cotti principalmente tramite bollitura o stufatura (con probabile coinvolgimento dei forni) e ci sono evidenze di cottura alla brace.

La bollitura è una tecnica di cottura che prevede abbondante uso di acqua per questo motivo i residui organici carbonizzati si trovano solo a pochi cm dall'orlo e assumono l'aspetto di una banda di pochi cm di altezza. L'abitudine di cuocere tramite bollitura i cibi permette di poter riutilizzare il brodo per altre preparazioni, ad esempio per la cottura di zuppe o minestre. I dati archeozoologici confermano la pratica di bollitura per i periodi VI B1 e VI B2 dal momento che dai contesti di scarto provengono principalmente ossa sono quasi sbriciolate e in stato fortemente frammentato per via della cottura prolungata a fuoco lento. I dati relativi al VI B1 indicano una forte differenza tra i resti ossei provenienti dall'area del banchetto e quelli rinvenuti nel villaggio di capanne. Infatti i resti rinvenuti nei contesti di scarto del villaggio riflettono un tipo di cottura tramite bollitura e sembrano per questo legati a preparazioni tipicamente domestiche, mentre i resti di "banchetto" sono il risultato di una cottura alla brace, un tipo di cottura che non è domestica che non prevede il riutilizzo dei prodotti cucinati.

Si distinguono dunque nello stesso contesto due modalità differenti di cuocere il cibo, una domestica con bollitura, e una con probabile valore rituale, associata ai resti di grandi quantità di carni arrostate. A livello etnoarcheologico queste differenze sono fondamentali perché sono fondamentali per distinguere tipi di preparazioni legate all'ambito familiare e domestico (prerogativa femminile) da quelle più occasionali in cui la preparazione era probabilmente demandata agli uomini¹⁰.

¹⁰ DIETLER 2004

Le tracce da fuoco più tipiche e caratteristiche del VI C e D riflettono tipi di cottura che non prevedono la bollitura, infatti in nessuna pentola sono state trovate tracce di residui carbonizzati localizzate sotto l'orlo a formare bande di pochi cm di altezza.

Le tracce da fuoco rimandano a cotture per la preparazione di stufati ed è altamente probabile che in alcuni casi le pentole potessero anche essere messe in forno per cuocere stufati o per la preparazione di cerali. Si pensa a questo proposito alla cottura di alimenti che per cuocere avevano poco bisogno di acqua. Ad esempio l'orzo macinato e spezzato, che poteva essere messo in pentola con poca acqua e lasciato in forno coperto. L'uso dei coperchi, diffusi in particolar modo durante il VI D potrebbe riflettere preparazioni di questo tipo.

Certamente il cambiamento della forma di forni e focolari e delle dimensioni delle pentole è legato a preferenze alimentari che sono in questo senso fortemente caratterizzanti di un gruppo e ne sottolineano l'identità.

L'uso dei coperchi forati invece è limitato a contesti legati al modo pastorale e alla lavorazione del latte per la produzione casearia. Non sono attestati durante il VI B2 e VI D e questi indica che anche se i prodotti secondari dell'allevamento erano usati, questi non erano oggetti di lavorazioni specializzate.

Le tecniche di cottura e la preparazione dei cibi sembrano avere, sulla base dei dati analizzati, un forte valore simbolico e ideologico che rimarca l'identità dei singoli gruppi e che, nel caso della cottura alla brace, identificare la volontà di esprimere differenze sociali, che implicano almeno differenze di genere sessuale per la divisione del lavoro in base agli ambiti e ai contesti di preparazione.

La preparazione domestica, probabilmente demandata alle donne, implica una cottura tramite bollitura, mentre la cottura alla brace in contesti di consumo collettivo, che rimanda a occasioni speciali in cui il lavoro di cottura della carne alla brace doveva essere una mansione riservata agli uomini.

La presenza durante i periodi VI C e VI D di tracce da fuoco che riflettono preparazione di stufati e l'assenza di pratiche connesse alla preparazione di carne alla brace suggerisce che durante queste fasi la cottura dei cibi era strettamente connessa alla sfera familiare e quindi probabilmente compito femminile.

Consumo e Servizio

Anche se esistono e sono evidenti alcune differenze nella diversificazione delle classi funzionali e ceramiche nel passaggio dal VI B1 al VI B2, sembra che le modalità di consumo fossero in linea generale simili. Con il passaggio al Bronzo Antico II si assiste ad un profondo cambiamento oltre che nelle modalità di cottura e preparazione del cibo, anche nel modo di consumare il cibo.

Ogni fase del Bronzo Antico ad Arslantepe è caratterizzata da peculiari modalità di servizio e consumo del cibo che si riflettono nell'uso diversificato delle classi funzionali.

L'attestazione di modalità di consumo differenti sembra in questo caso essere in linea con le evidenze archeologiche che rivelano una profonda spaccatura tra le tradizioni del Bronzo Antico I e il II-III¹¹. I cambiamenti riguardano il modo di consumare il cibo e le bevande, sia le modalità di servirlo.

Si devono tenere in considerazione, nell'analisi delle variazioni delle pratiche di consumo del cibo, anche la presenza di più classi ceramiche che, quando presenti, rimandano ad una scelta dei set in base probabilmente all'occasione d'uso.

Le modalità di consumare il cibo sembrano variare molto dal passaggio dal Bronzo Antico I al Bronzo Antico II per quanto riguarda le dimensioni dei vasi per il consumo. Si passa da ciotole con diametri compresi tra i 10 e i 16 cm e con capacità massime inferiori al litro, che corrispondono a ciotole adatte ad un consumo di tipo individuale a grandi ciotole (rare) e ollette del VI C che possono arrivare a contenere da 1, 5 a 4 litri e che sembrano rimandare ad un tipo di uso non

¹¹ PALIMERI 1973; FRANGIPANE 2012.

individuale per il consumo degli aridi. Durante il VI C sono attestate pochissime ciotole, che presentano orlo introflesso e questo porta a pensare che le ollette della classe F potessero essere impiegate oltre che per il servizio e il trasferimento, anche per il consumo.



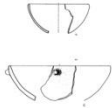
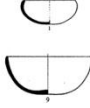
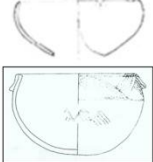
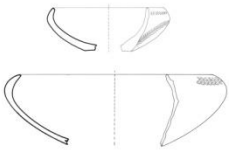
Consumo: Classe N				
Fasi Bronzo Antico I-III				
Cl. Ceramica	VI B1	VI B2	VI C	VI D
T o r n i t a				
				
F a t t a a M a n o				
	Rosso- Nera Brunita			
	Monocroma			
	Nera Brunita			
	Cucina			
	Chiara			
	Chiara Dipinta			

Figura 137: Ceramica per il consumo di aridi. Durante il VI C si ipotizza l’impiego di ollette della classe F per il consumo.


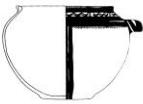
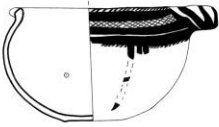





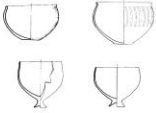




Consumo/Servizio Liquidi				
Fasi Bronzo Antico I-III				
Classe Funzionale	VI B1	VI B2	VI C	VI D
G				
H				
I				
L				
O				
P				
Q				
R				

Figura 138: Confronto delle classi ceramiche relative al consumo e servizio di liquidi nei contesti del Bronzo Antico III.

Solo durante il VI B2 la classe N è composta da ceramiche differenti, infatti alcune ciotole sono prodotte in ceramica tornita fine, mentre altre sono riferibili alle produzioni fatte a mano in ceramica rosso-nera. Se si considerano anche le classi per il consumo e il servizio di liquidi si nota che anche in questo caso solo il VI B2 presenta set funzionali caratterizzati dall'impiego di classi ceramiche differenti. Questo dato potrebbe riflettere la presenza di occasioni d'uso particolari per cui venivano impiegati vasi distinti da quelli usati quotidianamente e la presenza di un servizio speciale riservato al consumo di liquidi sottolinea l'importanza di queste occasioni.

Le classi funzionali legate al consumo e servizio di liquidi rispecchiano differenze sostanziali nelle varie fasi del Bronzo Antico. Infatti se durante il VI B1 non sembra che il consumo e il servizio di liquidi ricoprisse un ruolo preminente nelle pratiche commensali; la situazione muta nel periodo

successivo, dove è possibile notare che sono presenti diverse classi che rimandano alle pratiche connesse con il consumo e il servizio di liquidi. Si nota che tutte le classi sono prodotte in ceramica fine o figulina tornita. L'importanza che viene data al consumo dei liquidi indica che certamente vi erano delle occasioni particolari di carattere non quotidiano in cui questo set veniva impiegato. I vasi per il consumo e il servizio di liquidi durante il VI B2 sono presenti in tutte le strutture domestiche in associazione al set in ceramica rosso-nera o in ceramica da cucina e non sembra che l'uso dei vasi in ceramica fine servisse per evidenziare differenze sociali interne al gruppo, infatti non sono presenti altri elementi che possano far pensare a differenze di tipo gerarchico, politico o economico che necessitavano di essere evidenziate.

La società del VI B2 era di stampo egualitario e sembra piuttosto che l'uso di un set particolare potesse dipendere dalle occasioni d'uso piuttosto che riflettere differenze sociali.

Durante il VI C non sono presenti, eccetto le tazze e qualche frammento nella fase finale del periodo, di bicchieri in *Metallic Ware*, altre evidenze che possano rimandare al consumo di liquidi. Questo certamente dipende dal fatto che il sito era occupato da un singolo gruppo familiare che non aveva bisogno di affermare le differenze di status, genere ed età attraverso l'uso di particolari set e poteva servirsi di oggetti in materiali deperibili per bere.

A partire dal VI D1 cominciano di nuovo ad essere presenti strumenti per il servizio e il consumo di liquidi prodotti in ceramica d'importazione, in *Metallic Ware*.

La scelta dell'uso di una ceramica particolarmente fine e dal suono metallico potrebbe dipendere dalla rinnovata importanza che veniva attribuita al consumo di liquidi.

Quello che emerge dal confronto tra i vari periodi in relazione alle pratiche legate al consumo dei liquidi è che all'interno di società di stampo egualitario, solo durante il VIB2 vengono enfatizzati gli aspetti connessi al consumo di bevande.

Confrontando i dati relativi alle pratiche di cottura e di consumo dei cibi con le pratiche legate al consumo di bevande, si nota come la quantità di classi destinate al consumo e al servizio di liquidi durante il VI B2 sia superiore a quella per il consumo di aridi. Certamente l'importanza di queste pratiche doveva avere un forte valore simbolico e ideologico, e quindi di contro stupisce come, in presenza delle evidenze di pratiche di banchetti durante il VI B1, vi sia una assenza quasi totale di vasi per il consumo di liquidi.

Numerosi studi di carattere etnografico ed etnoarcheologico¹² hanno infatti posto l'accento sulla compresenza, durante lo svolgimento di feste o banchetti o eventi rituali, di grandi quantità di cibo e di bevande.

Quello che sorprende è che in concomitanza di evidenze che rimandano a consumi relativamente abbondanti di carne, con probabile valore simbolico, e che si dovevano ripetere con una certa frequenza, non siano presenti evidenze connesse al consumo di bevande, mentre, al contrario, in un contesto di stampo fortemente egualitario come il VI B2 i vasi per il consumo di liquidi avessero un ruolo così preminente.

Conservazione

La distribuzione dei vasi da immagazzinamento rimanda invece un tipo di organizzazione interna abbastanza simile nei vari periodi, infatti durante tutto il Bronzo Antico l'immagazzinamento è di tipo domestico e ogni struttura abitativa è autonoma e gestisce le derrate alimentari in modo privato. Le uniche differenze che si possono notare sono connesse alla preferenza nell'uso di contenitori in ceramica oppure installazioni per la conservazione delle derrate. L'unico periodo durante il quale i beni alimentari erano conservati in silos o in installazioni fisse è il periodo VI B2. L'analisi delle classi funzionali ha infatti messo in evidenza che solo durante questa fase non sono presenti grandi olle o pithoi per l'immagazzinamento domestico.

¹² Dietler 1998; 2004; Twiss 2009; 2012; Hayden 2001; 2004.

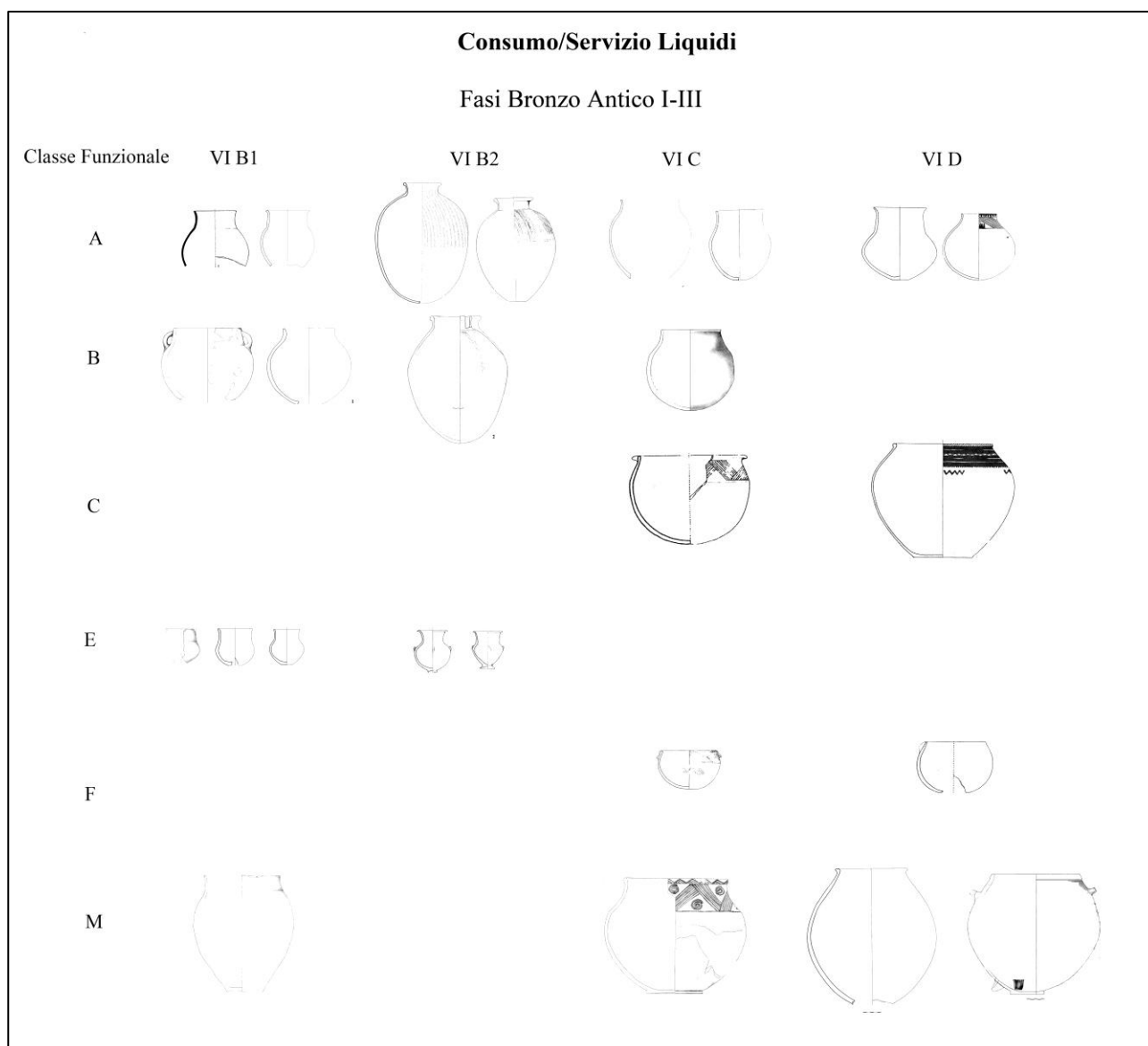


Figura 139: Classi funzionali da immagazzinamento.

L'analisi comparata della distribuzione delle pentole, dei forni e dei focolari e le differenze osservate in relazione alle classi funzionali durante il III Millennio hanno permesso di constatare che l'organizzazione sociale e domestica del Bronzo Antico I era privata e limitata ai contesti domestici e al nucleo familiare, eccetto nel caso del VI B1 in riferimento al ritrovamento di una grande quantità di scarti animali che potrebbero riflettere un consumo collettivo con valore simbolico e ideologico. Solo i forni, localizzati all'esterno (VI B1) o inseriti in complessi (VI B2) erano usati in comune ed erano un mezzo attraverso cui i singoli nuclei familiari entravano in contatto e per mezzo dei quali si potevano rinsaldare i legami parenterali. La dimensione privata riflette una forte autonomia economica dei singoli nuclei che erano indipendenti anche per quanto concerne l'immagazzinamento delle derrate alimentari, conservate in pithoi (VI B1) o in silos preseti all'interno delle singole strutture domestiche.

Con il Bronzo Antico II si affermano nuove modalità di preparare e cuocere il cibo più legate ad una sfera allargata. Le relazioni parenterali sono la base di questi gruppi che oltre a condividere gli spazi, condivideva tutte le fasi di preparazione e cottura del cibo e il suo consumo.

Conclusioni

Le azioni connesse con le fasi di trasformazione, cottura e consumo del cibo sono il riflesso diretto di particolari modelli sociali e attraverso la condivisione di tali modelli si crea il senso di appartenenza etnica dal momento che esse contribuiscono alla formazione dell'identità di gruppo¹ e delle identità sociali.

L'organizzazione e la gestione politica- economica dei gruppi influenza fortemente le abitudini alimentari perché la scelta di ciò che è "buono da mangiare"² dipende anche da ciò che è più conveniente³ per una dato gruppo consumare.

Attraverso l'analisi diacronica dei dati archeologici di Arslantepe relativi alle abitudini alimentari è emerso che in uno stesso luogo le diete e le modalità di preparazione, cottura e consumo variavano al variare dei gruppi sociali che occupavano il tell.

L'ampio dibattito relativo all'interpretazione del valore dell'alimentazione come prodotto culturale o come risultato di scelte economiche è valido anche per Arslantepe, in cui è possibile osservare che la strategie di sussistenza dipendono e sono legate in modo indissolubile a fattori culturali.

E' possibile che nel lungo periodo si siano verificati cambiamenti climatici che potrebbero aver determinato la preferenza da parte di gruppi a coltivare certi prodotti piuttosto che altri e la quasi totale assenza di suini, anche durante fasi con occupazione stabile del tell, potrebbe essere spiegata in termini di scelta "economica", in quanto il suino, essendo competitore alimentare dell'uomo, poteva non essere vantaggioso da allevare⁴, ma certamente l'attestazione di scelte alimentari così varie potrebbe essere il risultato dell'unione di componenti culturali ed economiche.

L'alimentazione è una forma di linguaggio⁵, un codice⁶ che crea l'identità sociale ed un mezzo attraverso cui tutti i membri di un gruppo possono riconoscersi come unità.

A livello archeologico l'identità dei gruppi che si sono avvicinati sul tell è dimostrata dall'adozione di pratiche alimentari comuni che variano ogni volta che il tell viene rioccupato da gruppi culturali diversi.

Lo studio di tipo diacronico delle trasformazioni delle pratiche alimentari ad Arslantepe ha permesso di evidenziare che le diete e l'alimentazione sono centrali nella formazione dell'identità dei gruppi e lo studio di queste pratiche deve essere sempre integrato all'analisi dell'organizzazione degli spazi e dei materiali in essi presenti.

Attraverso l'integrazione dei dati archeologici è stato possibile ricostruire le modifiche legate alle fasi di cottura e consumo dei cibi e mettere in evidenza come attraverso le pratiche alimentari si costruissero le relazioni sociali e i rapporti tra nuclei famigliari in una società, come quella del III Millennio ad Arslantepe in cui il nucleo familiare era il centro dell'organizzazione sociale e della gestione delle attività quotidiane.

Forni, focolari e alari, pur variando per tipologia nel corso del III Millennio, sono strumenti attraverso i quali il cibo si trasforma da crudo (selvaggio) a cotto (cultura) e in questo senso sono carichi di valore simbolico e veicoli di trasmissione culturale. L'uso degli spazi (interno ed esterno) in connessione alle installazioni da fuoco è un altro elemento di centrale importanza per la creazione del senso di appartenenza culturale e per la formazione di identità sociale. Lo spazio interno coincide con il privato e il focolare rappresenta nei vari contesti il fulcro dell'unità

¹ Twiss 2012; Pollock 2012.

² Levy- Strauss 1969.

³ Harris 1985.

⁴ Harris 1977; 1985.

⁵ Levy- Strauss 1969

⁶ Douglas 1975.

domestica, mentre i forni, che si trovano all'esterno delle unità abitative fungono da elemento di raccordo tra le varie componenti.

La possibilità di indagare le trasformazioni delle diete in un sito come quello di Arslantepe ha come grande vantaggio quello di poter indagare sequenze molto lunghe e perfettamente stratificate con molto materiale rinvenuto in situ e caratterizzato da una continua alternanza di gruppi diversi sul tell che hanno lasciato chiare tracce della loro differente appartenenze etnica e culturale riconoscibile anche nell'adozione di pratiche alimentari differenti.

L'analisi delle pratiche alimentari del Bronzo Antico hanno permesso di indagare le caratteristiche delle strutture sociali in un momento di profondo cambiamento.

Il profondo significato delle pratiche alimentari è connesso indissolubilmente agli aspetti di organizzazione sociale, alla complessità culturale e all'ideologia.

I risultati ottenuti rimandano alla necessità di approfondire alcuni aspetti non indagati in questa ricerca e in particolare sarebbe auspicabile in futuro effettuare delle analisi isotopiche dei residui alimentari e approfondire gli aspetti delle pratiche alimentari con ulteriori studi di carattere etnoarcheologico.

BIBLIOGRAFIA

ADAMS, R. McC.

1966 *The Evolution of Urban Society*, Chicago.

2004 Reflection on Early Southern Mesopotamian Economy, in FEINAMN, G.M., NICHOLAS, L.M. (eds.), *Archaeological Prospectives on Political Economies*, pp. 41-59, the University of Utah Press, Salt Lake City.

AKKERMANS, P.M.M.G, BRÜNING, M., KANEDA, A.

2011 Foundation or Redenzvous? Costructing Platforms in Late Neolithic Syria, in Düring, B.S., Wossinl, A., Akkermans, P.M.M.G. (eds.), *Correlates of Complexity, Essays in Archaeology and Assyriology Dedicates to Diederik J. W. Meijer in honour of his 65th Birthday*, pp. 1-14.

ALLISON, P.M.(ED.)

1999 *The archaeology of household activities*. London, New York.

ALVARO, C.

2012 Architecture and the Organisation of Space, in Frangipane, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic system of 4th Millennium Arslantepe*, Sapienza Università di Roma, pp. 45-71.

ALVARO, C., LEMORINI, C., PALUMBI, G., PICCIONE, P.

2008 From the analysis of the archaeological context to the life of a community. "Ethnographic" remarks on the Arslantepe VIB2 village, *Proceedings of the 5th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East*, Madrid, May 2006.

AMADORI, M., PLESCIA, P., LEVI, S., PERSIANI, C.

1994 Analisi Chimico-Fisiche e Mineralogico- Petrografiche sulle Vriszioni Cromatiche di Alcuni Campioni Ceramici del Bronzo Antico Est-Anatolico provenienti da Arslantepe (Malatya-Tirchia) in BURRAGATO, F, GRUBESSI, O., LAZZARINI, L. (eds.), *1st Eurpoena Workshop on Archaeological Ceramics*, pp. 75-87, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Roma.

AMBROSE, S.

1993 Isotopic Analysis of Paleodietes: Methodological and Interpretative Considerations, in SANFORD, M. K. (ed.), *Investigations if Ancient Tissue*, pp. 59-130.

ANGLE, M., FRANGIPANE, M., PALMIERI, A. M.

1996 Analisi Statistiche e Archeometria: uno Studio sulle Ceramiche del IV e III Millennio Provenienti da Arslantepe (Malatya, Turchia)" (con M. Angle e A. M. Palmieri), *Archeologia e Calcolatori* , 7, 1996.

ANGLE, M., MORBIDELLI, P., PALMIERI, A.M.

1996 Pottery from Arslantepe (Malatya, Turchia), Petrographic Features and Archaeological Data, in *Periodico di Mineralogia* 71, pp. 43-71.

ARNOLD, D.

1985 *Ceramic Theory and Culture Process*. Cambridge University Press.

APPADURAI, A.

1981 Gastro-Politics in Hindu South Asia, in *American Ethnologist* 8: 494-511.

- 1988 How to Make a Nation Cuisine: Cookbooks in Contemporary India, in *Comparatives Studies in Society and History* 30/1, pp. 3- 24.
- ATALAY, S., HASTORF, C. A.
 2006a Food, meals and daily activities: The *habitus* of food practices at Neolithic Çatalhöyük, *American Antiquity* 71(2), pp. 283-319.
- AURENCHE, O.
 1977 *Dictionnaire Illustré Multilingue de l'Architecture du Proche Orient Ancien*, Collection de la Maison de l'Orient Méditerranée Ancien 3, Série Archéologie 2, Maison de l'Orient, Lyon de Boccard, Paris.
- BALFET, H.
 1984 Methods of Formation and the Shape of Pottery. Pp. 171-198, in *The Many Dimensions of Pottery*, edited by S. E. VAN DER LEEUW AND A. C. Pritchard, Amsterdam: Universiteit van Amsterdam.
- BALOSSI, F., SIRACUSANO, G.
 2003 Hayvancılık. Son Kalkolitik ve İlk Tunç Çağı (Animal Husbandry. Late Chalcolithic and Early Bronze Age), in *Atlas*, volume tematico sul Calcolitico e il Bronzo Antico nell'Anatolia Orientale, Istanbul.
- BALOSSI RESTELLI, F.
 2004 L'economia primaria. Interdisciplinarietà e ricostruzione della vita quotidiana, in M. Frangipane (a cura di), *Arslantepe, La Collina dei Leoni* (Catalogo dell'esposizione "Anatolia. Arslantepe, alle Origini del Potere"), Electa, Roma: 95-97.
 2007 The Local Late Chalcolithic (LC3) Occupation at Zeytinli Bahçe (Birecik, Şanlıurfa): The Ceramic Production, in *Anatolian Studies* 56: 17-46.
 2010 Extended Families and Nuclear Families. Daily Life and the Use of Domestic Space in the Ubaid and Post-Ubaid communities: the case of the Malatya Plain (Eastern Turkey), *Origini*, 32.
 2013 Hearth and Home Interpreting Foodways through Fire Installations at Arslantepe (Eastern Turkey) from the fourth to the beginning of the second Millennium BCE, in stampa.
- BALOSSI RESTELLI, F., GUARINO, P.
 2010 Domestic Behaviour and Cultural Milieu North and South of the Taurus in the mid of IV Millennium BC, as Inferred from the Pottery Production and Use AT THE Sites of Arslantepe and Zeytinli Bahçe, in MATTHIAE P., PINNOK, F, NIGRO, L., MARCHETTI, N. (eds.) *Proceedings of the 6th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East*, Sapienza Università, Rome, May 5th-10th 2008, pp. 641-661, Harrosowitz, Weisbaden.
- BALOSSI RESTELLI, F., SADORI, L. MASI, A.
 2010 Agriculture at Arslantepe at the End of the IV millennium B.C. Did the Centralised Political Institutions have an Influence on Farming Practices?, in M. FRANGIPANE (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, Sapienza Università di Roma, pp. 101-116. Rome.
- BARNARD, H., ECKERNS, J.W.
 2007 *Theory and Practice of Archaeological Residue Analysis*, BAR International Series 1650, Oxford.

BARRET, J.

2000 A thesis of Agency, in Dobre, M.-A., Robb, J. (eds.), *Agency in Archaeology*, pp. 61-68.

BARNETT, W., HOOPES, J.W.

1995 *Emergence of Pottery*, Washington: Smithsonian Institute.

BARTOSIEWICZ, L.

1997 This Little Piggy went to market.. An Archaeozoological Study of Modern Meat Values, in *Journal of European Archaeology* 5/1, pp. 170-182.

1998 Interim Report on the Bronze Age Animal Bones from Arslantepe (Malatya, Anatolia), in BUITENHUIS, H. BARTOSIEWICZ, L., CHOYKE, A. (eds.) *Archaeozoology of the Near East III, ARC Publicaties* 18, pp. 221-232, Gröningen.

2004 L'allevamento, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Alle Origini del Potere. Arslantepe, la collina dei Leoni*, p. 98, Milano.

2005a Plain Talk: Animals, Environment and Culture in the Neolithic of the Carpatian Basin and adjacent Areas, in BAILEY, D., WHITTLE, A. (eds.), *(Un)Settling the Neolithic* pp. 51-63, Oxford.

2005b Animal Remains From the Excavations of Horum Höyük, South East Anatolia, Turkey, in BUITHENUS, H., CHOYKE, A. M., MARTIN, L. BARTOSIEWICZ, L., MASHKOUR, M. (eds.) *Archaeozoology of the Near East VI, ARC Publicaties* 123, pp. 759-773, Gröningen.

2010 Herding in Period VI A. Development and Changes from Period VII, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, pp. 119-148, Studi di Preistoria Orientale 3, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.

BEALE, T.W.

1978 Bevelled Rim Bowls and their Implications for Change and Economy Organisations in the Later Fourth Millennium BC, in *Journal of Near Eastern Studies* 37/4, pp. 289-313.

BELISARIO, M.V., FOLLIERI, M., SADORI, L.

1994 Nuovi Dati Archeobotanici sulla Coltivazione di Vitis-Vinifera L. ad Arslantepe (Malatya-Turchia), in Milano, L. (ed.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East, History of the Ancient Near East/Studies* VI, pp. 77-90, Sargon, Padova.

BENDAL, L.

2004 Fit for a King? Hierarchy, Exclusion, Aspiration and Desire in the Social Structure of the Mycenaean Banqueting, in HALSTEAD, P., BARRET, J.C., (ed.) *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, Sheffield Studies in Aegean Archaeology 5, Oxford, pp. 105-135.

2008 How Much Make a Feast? Amounts of Banqueting Foodstuffs in the Linear B Records of Pylos, in SACCONI, A. et al. (eds.) , *Colloquium Romanum: Atti del Colloquio Internazionale in Micenologia*, Pisa e Roma, pp. 77-101.

BETANCOURT, P.P.

1980 *Cooking Vessels from Minoan Kommos: a Preliminary Report* (Occasional Paper 7). Los Angeles: University of California at Los Angeles, Institute of Archaeology.

BINFORD, L.

1962 Archaeology as Anthropology, in *America Antiquity* 28, pp. 217-225.

1965 Archaeological Systematics and the Study of Culture Process, in *American Antiquity* 31, pp. 203-210.

BLACKMAN, J. M.

1988 Ceramic Technology and Problems of Social Evolution in Southwestern Iran, in SAYRE, E., VANDIVER, P.B., DRUZIK, J., STEVENSON, C. (eds), *Materials Issues in Art and Archaeology* vol. 123, pp. 103-108.

BLANTON, R.

1994 *House and Households: a Comparative Study*, New York.

BOAS, F.

1943 *Antropologia Moderna*, New York

BÖKÖNYI, S.

1983 Late Chalcolithic and Early Bronze Age I Animal Remains from Arslantepe (Malatya), Turkey, a Preliminary Report, in *Origini XII*, pp. 581-598.

1993a Interactions Between Hunting and Economic, Social and Cultural Relations in two Large Prehistoric Sites of South West Asia, in

1993b Hunting in Arslantepe, Anatolia, in LOOM M. (ed.) *Korocutepe* 341-359.

BORGNA, E.

1997 Kitchen Ware from LM IIIC Phaistos Cooking Traditions and Ritual Activities in LBA Cretan Societies, in *Studi Miceneo ed Egeo Anatolici XXXIX/2*, pp. 189-217.

2000 Food Preparation and Ritual Activity in LM III C Crete, in *Pepragmena H' Diethnous Kritologikiou Synedriou*, pp.147-159.

2004 Social Meaning of Food and Drink Consumption at LM III Phaistos, in HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT (eds.) *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 174-193.

BOTTERO, J.

2004 *The Oldest Cuisine in the World : Cooking in Mesopotamia*, Chicago, University of Chicago Press.

BOURDIEU, P.

1983 *La Distinction*, Les editions de Minuit, Paris.

BRAUN, D.P.

1980 Experimental Interpretation of Ceramic Vessels Use on the Bases of Rim and Neck Formal Attributes, Appendix I, in Fiero, D.C., Munson, R.W., McClain, R.T., Willson, S.M., Zier, A.H. (eds.), *the Navajo Project, Museum of Northern Arizona Research Paper 11*, pp. 171-231, Flagstaff.

1983 Pots and Tools, in Moore, J.A., Keene, A.S. (eds.), *Archaeological Hammers and Theories*, pp.107-134, New York.

BRAY, T.

2003a *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York.

2003b The Commensal Politics of Early States Empires, in Bray, T. (ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, pp. 1-13, New York.

2003c To Dine Splendidly: Imperial Pottery, Commensal Politics, and the Inca State, in BRAY, T. (ed.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, pp. 93-142, New York.

- 2012 Ritual Commensality between Human and Non-Human Persons: Investigating Native Ontologies in the Late Pre-Columbian Andean World, in POLLOCK, S., *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal OF Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) Berlin, pp. 197-212.

BRILLANT-SAVARIN, A.

- 1826 *Fisiologia del Gusto*, Paris.

BRONITSKY, G.

- 1986 The Use of Materials Science Techniques in the Study of Pottery Construction and Use, in *Advances in Archaeological Theory and Method* 9, pp. 209-276.
1989 *Pottery Technology: Ideas and Approaches*. Boulder: Westview Press.

BRUMFIELD, A.

- 1991 Weaving and Cooking in Aztec Mexico, in GERO, H.M., CONKEY, M.H., *Engendering Archaeology Women and Prehistory*, pp. 124-140.

BURNEY, C.

- 1958 Eastern Anatolia in the Chalcolithic and Early Bronze Age, in *Anatolian Studies* VIII, pp. 157-209.
1989 Hurrians and Proto-Indians- Europeans: the Early Context of the Early Trans-Caucasian Culture, in EMRE, K., MELLINK, M., HORUDA, B., OZGÜÇ, N. (eds.), *Anatolia and Ancient Near East Studies in Honor of Tahsi Özgüç*, pp. 45-52, Ankara.
1993 Arslantepe as a Gateway to the highlands, a Note to Period VIA-VID, in FRANGIPANE M., HAUPTMANN H., LIVERANI M., MATTHIAE P., MELLINK M. (eds.), *Between the Rivers and over the Mountains. Archaeologica Anatolica et Mesopotamica Alba Palmieri Dedicata*, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Università di Roma "La Sapienza", pp. 319-340, Roma.

CAPLAN, P.

- 1994 *Feasts, Fasts, Famine. Food for Thought*. Berg Occasion Paper in Anthropology 2, Oxford: Berg Publication.

CARRIER, J.

- 1990 Gifts in a World of Commodities: the Ideology of the Perfect Gift in American Society, in *Social Analysis* 29, pp. 19-37.

CATAPOTI, D.

- 2011 Rise to the Occasion: An Insight into the "Politics of Drinking" at the Prepalatial Settlement of Myrtos- Phournou Koryfi, South Crete, in *Proceedings of the 10th Cretological Congress, Chania, Crete, 2006*, pp. 101-114.

CERTEAU, M.

- 1984 *The Practice of Everyday Life*. Berkeley: University of California Press.

CHAZAN, M., LEHNER, M.

- 1990 An Ancient Analogy: Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia, *Paléorient*, 16/2 pp. 21-35.

CHESSON, M.

- 2003 Households, House, Neighborhoods and Corporate Villages: Modeling the Early Bronze Age as House Society, in *Journal of Mediterranean Archaeology* 16, pp. 79-102.
- 2012 Homemaking in the Early Bronze Age, in PARKER, B., FOSTER, C.P., *New Prospective on Household Archaeology*, pp. 45-80.
- CHOYKE, A. M.
- 2000 Bronze Age Antler and Bone Manufacturing at Arslantepe (Anatolia), in *Archaeozoology of the Near East IVA*, MASHKOUR M., CHOYKE A. M., BUITENHUIS H. (eds.), ARC Publications 32, pp. 170-183, Gröningen.
- CLARKE, M.J.
- 2001 Akha Feasting: an Ethnoarcheological Prespective, in DIETLER, M. AND B. HAYDEN (eds.), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*, pp. 144-167.
- CLASON, A.T., BUITENHUIS, H.
- 1998 Patterns in Animal Food Resources in the Bronze Age in the Orient, in BUITENHUIS, H., BARTOSIEWICZ, L. CHOYKE, A. (eds.) *Archaeozoology of the Near East III, ARS Publicaties* 18, pp. 233-242.
- COLLEDGE, S.
- 2004 Plants and People, in MATTHEWS, R. (ed.), *Excavation a Tell Brak. Vol 4: Exploring an Upper Mesopotamia Regional Centre, 1994-1996*, McDonald Institue for Archaeological Research, British School of Archaeology in Iraq, pp. 389-416, Cambridge.
- CONTI, A. M., PERSIANI, C.
- 1993 When Worlds Collide. Cultural Developments in Eastern Anatolia in the Early Bronze Age, in FRANGIPANE M., HAUPTMANN H., LIVERANI M., MATTHIAE P., MELLINK M. (eds.), *Between the Rivers and over the Mountains. Archaeologica Anatolica et Mesopotamica Alba Palmieri Dedicata*, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Università di Roma "La Sapienza", pp. 361-413.Roma.
- CONTI, A.M., PALUMBI, G., PERSIANI, C., PULITANI, G., TROISI, G.
- 2004 Analisi, Interpretazione e Riproduzione delle Tecnologie di Manifattura della Ceramica Rosso nera del Bronzo Antico Est-Anatolico, in Barogi, M., Lugli F., (eds.) 2° Congegno Interanzionale di Etnoarcheologia. Atti del Congvegno Mondaino 7/8 giugno 2001. Atti del Secondo Convegno Nazionale dell'Associazione Italiana di Etnoarcheologia, pp. 298-302.
- COUNIHAN, C.M.
- 1999 *The Anthropology of Food and the Body. Gender, Meaning and Power*, London, Routledge. de Certeau, M., Giard, L.
- COUNIHAN, C.M., KAPLAN, S.
- 1998 Food and Gender,: Identity and Power, in COUNIHAN, C.M., KAPLAN, S. (eds.), *Food and Gender,: Identity and Power*, New York, Harwood Academy Publishers, pp. 1- 10.
- COUNIHAN, C.M., VAN ESTERIK, P. (eds.)
- 1997 *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- CRAIG, O. E.

2002 The Development of Dairying in Europe: Potential Evidence from Food Residues on Ceramics, in *Documenta Praehistorica* XXIX, pp. 97-107.

CROWFORD, H.E.

1981 Some Fire Installation from Abu Salbik, Iraq, in *Paléorient* 7/2, pp. 105-114.

CUMO DI CAPRIO, N.

1977 *La Ceramica in Archeologia*, Venezia.

DAMEROW, P.

1996 Food Production and Social Status as Documented in Proto-Cuneiform Texts, in Wiessner, P., Schiefenhövel, W. (ed.) *Food and Status Quest*, pp. 149-169.

D'ANNA, M.B.

2010a The ceramic containers of Period VI A. Food Control at the Time of Centralisation, in FRANGIPANE M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, SPO 3, Sapienza Università di Roma, pp. 167-191, Rome.

2010b What was High and What was Low. The Case of Arslantepe VI A Pottery, in MATTHIAE P., NIGRO L., PINNOCK F. (eds.), *Proceedings of the 6th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East*, Vol. 1, Wiesbaden 2010: 675-689.

2012 Between Inclusion and Exclusion: Feasting and Redistribution of Meals at Late Chalcolithic Arslantepe (Malatya, Turkey), in POLLOCK, S. *Between Feasts and Daily Meals: Toward on Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal for Ancient Studies Special Volume 2 (2012), pp. 97-123.

D'ANNA, M.B., GUARINO P.

2004 Produzione in massa di ciotole: banchetti, cerimonie o pagamenti in natura?, in Frangipane, M. (ed.), *Anatolia. Arslantepe, alle Origini del Potere*, pp. 34-35, Milano.

2010 Continuity and changes in the elite food management during the 4th millennium BC. Arslantepe Periods VII and VI A: A Comparison, in Frangipane M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, SPO 3, Sapienza Università di Roma, pp. 193-204, Rome.

D'ANNA M.B., PICCIONE, P.

2010 Food Circulation and Management in Public and Domestic Spheres during the Periods VI A and VI B2. A Comparative Perspective, in FRANGIPANE M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, SPO 3, Sapienza Università di Roma, pp. 231-240, Roma.

D'ANNA, M.B., LAURITO, R.

2007 Comparing vessels against Imprints on the Creatulae in room A340, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Arslantepe Creatulae. An Early Centralized Administrative System before Writing*, pp. 157-173, Roma.

DAVID, N., KRAMER, C.

2001 *Ethnoarchaeology in Action*, Cambridge, Cambridge University press.

DAYAGI-MENDELS, M.

2000 *Drink and Be Merry: Wine and Beer in Ancient Times*, The Israel Museum.

DAY, P.M., WILSON, D.E.

- 2004 Ceramic Change and Practices of Eating and Drinking in Early Bronze Age Crete, in HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT (eds.), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 45-62.

DECAVALLAS, O.

- 2004 Beeswax in Neolithic Perforated Sherds From Northern Aegean: New Economic and Functional Implications, in HALSTEAD, P., J.C. BARRETT (eds.) *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 148-157.

DEMIRERGI, G.A., CHARLES, M.P., FILIPOVIĆ, D.

- 2008 *Two Sides of the Same Coin: Archaeological and Ethnographic Prospective on Storing and Sharing Food at Çatalhöyük, Part II; Sharing*. Paper Presented at the Society for American Archaeology Meetings, Vancouver.

DENNEL, R. W.

- 1979 Prehistoric Diet and Nutrition: Some Food and Thought, in *World Archaeology* 11, pp. 121-135.

DIETLER, M.

- 1996 Feast and Commensal Politics in the Political Economy: Food Power and Status in Prehistoric Europe, in WIESSNER, P., SCHIEFENHÖVEL, W. (eds.) *Food and Status Quest*, pp. 87-125.
- 2001 Theorizing the Feast: Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Context in DIETLER, M. AND B. HAYDEN (eds.), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*, pp. 65-114.
- 2006 Alcohol: Anthropological/ Archaeological Perspectives, in *Annual Review of Anthropology* 35, pp. 229-249.
- 2010 Consumption, in HICKS, D., BEAUDRY, M.C. (eds.) *The Oxford Handbook of Material Culture Studies*, pp. 209- 228.

DIETLER, M. AND B. HAYDEN, EDS.

- 2001 *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*. Washington D.C. Smithsonian Institution Press.

DIETLER, M., HERBICH, I.

- 2001 Feast and Labour Mobilization. Dissecting a Fundamental Economic Practice, in DIETLER, M. AND B. HAYDEN (eds.), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*, pp. 240-264.

DI NOCERA, G.M.

- 1993 Die mittelbronzezeitliche Keramik von Arslantepe: einige vorläufige Bemerkungen, in FRANGIPANE M., HAUPTMANN H., LIVERANI M., MATTHIAE P., MELLINK M. (eds.), *Between the Rivers and over the Mountains. Archaeologica Anatolica et Mesopotamica. Alba Palmieri dedicata*, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Università degli Studi di Roma, "La Sapienza", pp. 415-435, Roma.
- 1993 L'inizio del II millennio a.C. nelle provincie di Malatya ed Elazığ (Turchia). Arslantepe e Norşun Tepe: due Siti a Confronto, in *Origini*, XVII, pp. 287-316.
- 2000a Radiocarbon datings from Arslantepe and Norşuntepe: the fourth-third millennium absolute chronology in the upper Euphrates and transcaucasian region, *From the Euphrates to the*

- Caucasus: Chronologies for the IVth.-IIIrd. Millennium B.C.*, Marro C., Hauptmann H.(eds.), 16-19th. December 1998, pp. 73-93, Institut Français D'Etudes Anatoliennes, Istanbul.
- 2000b C-14 datings at Arslantepe and Bronze Age chronology in the Upper and Middle Euphrates, *11th International Congress on the Archaeology of the Ancient Near East*, May 18th-23rd 1998, Università degli Studi di Roma "La Sapienza", Facoltà di Lettere e Filosofia, Dipartimento di Scienze Storiche, Archeologiche ed Antropologiche dell'Antichità, pp. 333-348, Roma.
- 2005 Mobility and Stability: Preliminary Observations on the Early Bronze Age Settlement Organisation in the Malatya Plain, in *Archäologische Mitteilungen aus Iran und Turan*, 37.
- 2009 Il cambiamento del sistema insediativo come testimonianza di trasformazione socioeconomica: il caso delle comunità preistoriche dell'alto Eufrate tra V ed inizio del II millennio a.C., in *Scienze dell'Antichità* 15.
- 2010a Metals and Metallurgy. Their Place in the Arslantepe Society between the end of the 4th and Beginning 3rd Millennium BC. In: Frangipane M. (ed.) *Economic Centralisation in Formative States: The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*. Studi di Preistoria Orientale, vol. 3, Sapienza Università di Roma, pp. 255-274, Roma.
- 2010b Discontinuous developments in settlement patterns and socio-economic/political relations in the Malatya plain in the 4th and 3rd millennia BC, in *Broadening Horizons 3. Conference of Young Researchers Working in Ancient Near East*, Barcellona 19-21/7/2010, in stampa.
- DOUGLAS, M.
- 1966 *Purity and Danger*. New York.
- 1975 Deciphering a Meal, in *Dædalus* 101/1, pp. 61-81.
- 1984 *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, New York.
- 1985 *Antropologia e Simbolismo. Religione, Cibo e Denaro nella Vita Sociale*, il Mulino, Bologna.
- DUDDS, S.N., EVERSLED, R.P.
- 1998 Direct Demonstration of Milk as an Element of Archaeological Economies, in *Science*, 282, pp. 1478-1481.
- DUDDS, S.N., EVERSLED, R.P., GIBSON, A.M.
- 1999 Evidence for Varying Patterns of Exploitation of Animal Products in Different Prehistoric Pottery Traditions Based on Lipids Preserved Surface and Absorbed Residues, in *Journal of Archaeological Science*, 26, pp. 1473-1482.
- EDENS, C.
- 1995 Transcaucasia at the end of the Early Bronze Age, in *Bullettin of the American Schools of the Oriental Research*, 299/300, pp. 53-64.
- ELIAS, N.
- 1978 *The History of Manner*, New York: Urizen Books.
- EQUINI SHNEIDER E.
- 1970 *Malatya II*, in *Orientis Antiqui Collectio X*, Roma.
- ERIKSON, J.E., READ, D., BURKE, C.

- 1972 Research Design: the Relationship Between the Primary Function and the Physical Proprieties of ceramic vessels and their Implications for Ceramic Distribution on an Archaeological Site, in *Anthropology UCLA* 3, pp. 84-95.

ESIN, U.

- 1982 Tepecik Excavation, 1974, in *Keban Project 1974-1975 Activities, Keban Project Publications*, Series I, No.7, Ankara, pp. 95-118.
1985 Some Small Finds from the Chacilcolithic Occupation of Değermintepe (Malatya) in Eastern Turkey, in LIVERANI, M., PALMIERI, A., PERONI, R. (eds.) *Studi di Paletnologia in Onore di Salvatore M. Puglisi*, Università di Roma "La Sapienza", Roma, pp.253- 263.

EVANS, A.J.

- 1921 *The Palace of Minos at Knossos, I*, London.

EVANS, J.A., COOPER, R.E.

- 1990 Resolving archaeological populations with Sr-isotope mixing models, in *Geology* 31, pp.625- 628.

FISHLER, C.

- 1979 *Gastro-nomie et gastro-anomie*, in «Communications», numero speciale, in *La nourritoure*, 31, pp. 189-210.
1981 Food Preferences. National Wisdom and Socio-Cultural Preferences, in WALCHER, D., KRETCHMER, N. (edd.), *Food, Nutrition and Evolution: Food as Environmental Factor in the Genesis of Human Variability*, New York.
1990 *L'omnivore*, Paris.
1990b *L'Homme et la Table*, Paris.
1990c *Le goût, la cuisine et le corps*, Paris.
2011 Commensality, Society and Culture, in *Social Science Information* 50, pp. 528-548.

FLANDRIN, J.L.

- 1994 *Il Gusto e la Necessità*, Il Saggiatore, Milano.

FOLLIERI, M., COCCOLINI G.

- 1983 Palaeoethnobotanical study of the VI A and VI B periods of Arslantepe (Malatya, Turchia), in *Origini* 12/2: 599-617.

FOLLIERI, M., BELISARIO, M. V., SADORI, L.

- 1992 Early Bronze Age Charred Grape-Pips from Arslantepe (Eastern Anatolia): A New Evidence for Vine Domestication, in *Resumés des communications IV Conference Organisation Internationale de Paléobotanique*, OPF Informations, 16-B, pp. 58, Paris.

FOLLIERI, M., SADORI, L.

- 2001 Crops Storing at Arslantepe (Malatya, Turkey) during the Early Bronze Age, abstract of 12th Symposium, of the International Work Group for Palaeoethnobotany, pp. 17-23 Sheffield.

FRANGIPANE, M.

- 1989 Produzione di Vasellame in Serie e distribuzione di Razioni Alimentari nelle Società Proto-Urbane del Periodo Tardo Uruk – Jemdet Nasr, in Dolce, R., Zaccagnini C. (eds.) *Il Pane del Re. Accumulo e distribuzione dei Cereali nell'Oriente Antico*, Studi di Storia Antica 13, pp. 49-63, Bologna.

- 1993 Local Components in the Developments of Centralized Society in Syro-Anatolian Region, in FRANGIPANE M., HAUPTMANN H., LIVERANI M., MATTHIAE P., MELLINK M. (eds.), Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Università degli Studi di Roma, "La Sapienza", pp. 133-162, Roma.
- 1994 Repertorio Ceramico e Consumo di Liquidi Alimentari in alcune Società Pre- e Proto-Urbane nel Vicino Oriente Antico, *Studi di Storia Antica* 13, pp. 49-63, Bologna.
- 1994-95 Recenti Scoperte ad Arslantepe- Malatya: un Grande Centro "Templare- Amministrativo" alla fine del IV millennio a.C., in *Scienze dell'Antichità. Storia, Archeologia, Antropologia*, 8-9, pp. 323-342.
- 1996 *La Nascita dello Stato nel Vicino Oriente*, Editori Laterza, Bari
- 1997 A 4th Millennium Temple/ Palace Complex at Arslantepe- Malatya. North-South Relations and Formation of Early State Societies in the Northern Regions of Greater Mesopotamia, in *Paleorient* 23/1, pp. 45-73.
- 1998a Arslantepe 1996: The Finding of an E.B. I "Royal Tomb", in *Kazi Sonuçları Toplantısı XIX*, pp. 291-309.
- 1998b Changes in Upper Mesopotamia/Anatolian Relations at the Beginning of 3rd Millennium B.C., in LEBEAU M. (ed.) *About Subartu, Subartu, IV-1*, pp. 195-218.
- 2000a The Late Chalcolithic/EBI Sequence at Arslantepe. Chronological and Cultural Remarks from a Frontier Site, in MARRO, C., HAUPTMANN H. (eds.) *Chronologies des Pays du Caucase et de l'Euphrate aux IV-III Millénaire*, act du Colloque International Organisé par l'Institut Français d'Etudes Anatoliennes d'Istanbul, *Varia Anatolica* 11, pp. 439-472, De Boccard, Paris.
- 2000b The Development of Administration from Collective to Centralized Economies in the Mesopotamian World. The transformation of an Institution from System-Serving to Self-Serving, in FEINMAN, G. M., MANZANILLA, L. (eds.), *Cultural Evolution: Contemporary Viewpoints*, pp. 215- 232, Kluwer Academic , Plenum Publisher, New York.
- 2000c Origini ed Evoluzione del Sistema Centralizzato ad Arslantepe: dal Tempio al Palazzo nel IV Millennio a.C. *ISIMU, Revista Sobre Oriente próximo y Egipto en la Antigüedad* 3, pp. 53-78.
- 2001a The Transition Between two Opposing Forms of Power at Arslantepe (Malatya) at the Beginning of 3rd Millennium, in *Tüba-Ar* 4, pp. 1-24.
- 2001b Centralization Processes in Greater Mesopotamia. Uruk "Expansion" as a Climax of Systemic Interaction among Areas of the Greater Mesopotamian Region, in ROTHMAN, M. S. (ed.), *Uruk Mesopotamia and its Neighbors. Cross-Cultural Interactions in the Era of State Formation*, SAR, Advanced Seminar Series, School of American Research Pres, pp. 307-347, Santa Fe.
- 2002 "Non- Uruk" Developments and Uruk- Linked features on the Northern Borders of Greater Mesopotami, in CAMPBELL, S., POSTGATE, N. (eds.) *Artifacts and Complexity. Tracking the Uruk in the Near East*, *Iraq Archaeological Reports* 5, British School of Archaeology in Iraq, pp. 123-148, Aris and Phillips Ltd., Warminster.
- 2003 Developments in Fourth Millennium Public Architecture in the Malatya Plain: from Simple to Complex Bipartite Pattern, in ÖZDOĞAN M., HAUPTMANN, H. BASGELEN, N. (eds.) *From Villages to Cities, Studies Presented to Ufuk Esin*, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, pp. 147-169, Istanbul.
- 2004a Dal Tempio al Palazzo. Espansione del Potere. Uno Stato Prima della Scrittura, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Alle Origini del Potere. Arslantepe, la Collina dei Leoni*, pp. 47-59, Milano.
- 2004b La Crisi del Sistema Palatino e il Tramonto del "Consenso". Il Nuovo Potere Politico Militare agli Inizi del III Millennio, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Alle Origini del Potere. Arslantepe, la Collina dei Leoni*, pp. 47-59, Milano.
- 2004 *Alle Origini del Potere. Arslantepe, la Collina dei Leoni*, Milano.

- 2005a "Arslantepe", in *Enciclopedia Archeologica. Asia*, Istituto della Enciclopedia Italiana Treccani, Roma 2005, pp. 78-79.
- 2005b Scavi e ricerche ad Arslantepe, Malatya, in *Dall'Eufrate al Mediterraneo*, Istituto Italiano di Cultura, pp. 13-28, 2005, Ankara.
- 2007a The Development of an Early State System Without Urbanisation, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Arslantepe Cretulae. An Early Centralised Administrative System Before Writing*, "ARSLANTEPE", vol. v, pp. 469-477, Università di Roma La Sapienza, Roma.
- 2007b Different Types of Egalitarian Societies and the Development of Inequality in Early Mesopotamia, in *World Archaeology*, 39/2, pp. 25-59.
- 2007-08 The Arslantepe "Royal Tomb": New Funerary Customs and Political Changes in the Upper Euphrates Valley at the Beginning of the Third Millennium BC, *Scienze dell'Antichità* 14, pp. 45-70.
- 2009 Non-urban Hierarchical Patterns of Territorial and Political Organization in Northern Regions of Greater Mesopotamia: Tepe Gawra and Arslantepe, in BUTTERLIN, P. (ed.), *A Propos de Tepe Gawra, le Monde Proto-Urbain de Mésopotamie, Subartu XXIII*, pp. 135-148, Brussels.
- 2010 *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, Studi di Preistoria Orientale 3, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.
- 2010a Politics, Economy and Political Economy in Early Centralised Societies. Theoretical Debate and Archaeological Evidence, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, pp. 11-22, Studi di Preistoria Orientale 3, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.
- 2010b Arslantepe. Growth and Collapse of an Early Centralised System: the Archaeological Evidence, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, pp. 23-44, Studi di Preistoria Orientale 3, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.
- 2010c The Political Economy of the early Central Institution at Arslantepe. Concluding Remarks, in FRANGIPANE, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, pp. 289-308, Studi di Preistoria Orientale 3, Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.
- 2012 The Collapse of 4th Millennium Centralised System at Arslantepe and the Far- Reaching Changes in the 3rd Millennium Societies, in *Origini*, XXXIV, pp. 237-260.

FRANGIPANE, M., PALMIERI, A.

- 1983a A Protourban Centre of the Late Uruk Period, in *Origini* XII, pp. 287-454.
- 1983b Cultural Developments at Arslantepe at the Beginning of the Third Millennium B.C., in *Origini* XII, pp. 523-575.
- 1983 Perspectives on Proto-Urbanisation in Eastern Anatolia: Arslantepe (Malatya). An Interim Report on 1975-1983 Campaign, in *Origini* XII/2, pp. 282-668.
- 1987 Urbanization in peri-Mesopotamian areas: the case of Eastern Anatolia, in *Studies in the Neolithic and Urban Revolutions*, The V.Gordon Childe Colloquium, L. Manzanilla (ed.), pp. 295-318, B.A.R. Intern. Series 349.
- 1988-89 Aspects of centralization in the Late Uruk period in Mesopotamian periphery, in *Origini* XIV, pp. 539-560.

1994-95 Un Modello di Ricostruzione della Metallurgia Antica: il Sito di Arslantepe, in Scienze dell'Antichità 8-9, pp. 59-78.

FRANGIPANE, M., DI NOCERA, PALUMBI, G.

2005 L'interazione tra due universi socio-culturali nella piana di Malatya (Turchia) tra IV e III millennio: dati archeologici e riconoscimento di identità', *Origini*, XXVII, pp. 123-170.

FRANGIPANE, M., DI NOCERA, G.M., HAUPTMANN, H., MORBIDELLI, A., PALMIERI, SADORI L., SCHULTZ M., SCHMIDT-SCHULTZ, T, PALUMBI, G.

2001 New Symbols of New Power in a Royal Tomb from 3000 BC Arslantepe, Malatya (Turkey), *Paléorient*, vol. 27/2, pp. 105-139.

2007 Red- Black Ware, Pastoralism, Trade and Anatolian- Transcaucasian Interactions in the 4th-3rd Millennium BC, in Lyonet, B. (ed.), *Les Cultures du Caucase (VI^e - III^e Millénaires Avant Notre Ère). Leurs Relations avec Le Proche- Orient*, pp. 233- 255, CNRS edition, Paris.

FRANGIPANE, M., SIRACUSANO, G.

1998 Changes in Subsistence Strategies in East Anatolia during the 4th and 3rd Millennium B.C., in Bartosiewicz, L., Jerem, E., Meid, W. (eds.) *Man and Animal World. Studies in Archaeozoology, Archaeology, Anthropology and Palaeolinguistics in Memoriam Sandor Bököny*, pp. 237-246, Budapest.

GARINE, I.

1996 Food and Status Quest in five African Cultures, in WEISSNER, P., SCHIEFENHOVEL (eds.) , *Food and Status Quest: an Interdisciplinary Prospective*, pp. 193- 218.

GOSDEN, C., HATHER, J.

1999 *The Prehistory of Food. Appetites for Change*, London

GOODY, J.

1982 *Cooking, Cuisine and Society*. Cambridge.

GORIN- MORRIS, N., HORWITZ, L.K.

2007 Funerals and Feasts During the Pre-Pottery Neolithic B of the Near East, in *Antiquity* 81.314, pp. 902- 919.

GRONOW, J.

1993 What is "Good Taste"?, in *Social Science Information* 32, pp. 285-298.

HALSTEAD, P.

1989 The Economy as Normal Surplus: Economic Stability and Social Change among Early Farming Communities of Thessaly, Greece, in HALSTEAD, P., O'SHEA, J.M. (eds.), *Bad Year Economics: Cultural Response to Risk and Uncertainty*, Cambridge: Cambridge University Press, p. 68- 80.

1996 Pastoralism or Household Herding? Problem of Scale and Specialisation in Early Greek Animal Husbandry, in *World Archaeology* 28 (1996), pp. 20-42.

1999 Neighbours for hell? The Household in Neolithic Greece, in HALSTEAD, P., *Neolithic Society in Greece*, Sheffield Academic Press, Sheffield, UK, pp. 77- 95.

- 2004 Carcasses and Commensality: Investigating the Social Context of Meat Consumption in Neolithic and Early Bronze Age Greece, in HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT (eds.) *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 25-48.
- 2012 Feast, Food and Fodder in Neolithic Bronze Age Greece: Commensality and the Construction of Value, in POLLOCK, S. (ed.) *Commensality, Social Relation and Ritual: Between Feast and Daily meals*, eTopoi Journal for Ancient Studies Special Volume 2 (2012) pp.21-51.

HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT

- 2004 *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*. Oxford.

HALSTEAD, P., ISAAKIDOU, V.

- 2011a Revolutionary secondary products: the development and significance of milking, animal-traction and wool-gathering in later prehistoric Europe and the Near East, in T. Wilkinson, S. Sherratt and J. Bennet (eds.), *Interweaving Worlds: Systemic Interactions in Eurasia, 7th to 1st Millennia BC*. Oxford: Oxbow, pp. 61-76.
- 2011b Political cuisine: rituals of commensality in the Neolithic and Bronze Age Aegean, in G. ARANDA AND S. MONTON (eds.), *Guess Who's Coming to Dinner. Feasting Rituals in the Prehistoric Societies of Europe and Near East*. Oxford: Oxbow, pp. 91-108

HAARLAND, R.

- 2007 Porridge and Pot, Bread and Oven: Food Ways and Symbolism in Africa and Near Eastern from the Neolithic to the Present, in *Cambridge Archaeological Journal*, pp. 165-185.

HAMILAKIS, Y.

- 1999 The Anthropology of Food and Drink Consumption and the Aegean Archaeology, in VAUGHAN, S.J., COULSON, W.D.E. (eds.), *Paleodiet in Aegean*, Oxford, pp. 55-63.

HARRIS, M.

- 1977 *Cannibals and Kings. The Origins of Culture*, New York.
- 1985 *Good to eat, Riddles of Food and Culture*, New York.

HASTORF, C. A.

- 1991 Gender, Space and Food in Prehistory, in GERO, J., CONKEY, M. (eds.), *Engendering Archaeology. Women and Prehistory*, Oxford, pp. 132-159.
- 2003 Community with Ancestor: Cerimonies and Social Memory in the Middle Formative at Chiripa, Bolivia, in *Journal of Anthropological Archaeology* 22, pp 305-322.
- 2012 Steamed or Boiled: Identity and Value in Food Preparation, in POLLOCK, S., *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal OF Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) Berlin, pp. 213-242.

HASTORF, C.A.; DENIRO, M. J.

- 1985 Reconstruction of prehistoric plant production and cooking practices by a new isotopic method, in *Nature*, 315, pp.24-44.

HASTORF, C.A. AND M. WEISMANTEL.

- 2007 Food: Where Opposites Meet. In *The Archaeology of Food and Identity*. K.C. Twiss, ed. Occasional Paper No. 34. Center for Archaeological Investigations, Southern Illinois University, Carbondale. Pp 308-33.

HAUPTMANN, H.

- 1970 Die Grabungen auf dem Norşuntepe 1968, in *Keban Project 1968 Activities*, pp. 115-130.
- 1972 Die Grabungen auf dem Norşuntepe 1971, in *Keban Project 1971 Activities*, pp. 103-122.
- 1974 Die Grabungen auf dem Norşuntepe 1971, in *Keban Project 1971 Activities*, pp. 87-99.
- 1976 Die Grabungen auf dem Norşuntepe 1972, in *Keban Project 1972 Activities*, pp. 71- 90.
- HAYDEN, B.
- 1995 The Emergence of Prestige Technologies and Pottery, in BARNETT, W., HOOPES, J.W. (eds.), *Emergence of Pottery*, pp. 257-266.
- 1996 Feasting in Prehistoric and Traditional Societies, in WIESSNER, P., SCHIEFENHOVEL, W., Providence, Berghahn, *Food and Staus Quest: an Interdisciplinary Perspective*, pp. 127-146.
- 2001 Fabulus Feasts: a Prolegomenon to the Importance of Feasting Context, in DIETLER, M., HAYDEN, B., *Feasts, Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington DC, Smithsonian Institution Press, pp. 23- 64.
- HELWING, B.
- 2003 Feasts as a Social Dynamic in Prehistoric Western Asia: Three Case Studies from Syria and Anatolia . *Paléorient* 29 (2): 63-85.
- HENDON, J.
- 1996 Archaeological Approaches to Organisation of Domestic Labour: Household practices and Domestic Relation, in *Annual Review of Anthropology* 25, pp. 45-61.
- HENRY, A.G., HUDSON, H. F., PIPERNO, D. R.
- 2009 Changes in Starch Grain Morphologies from Cooking, in *Journal of Archaeological Science*, 36 (2009), pp. 915- 922.
- HILLAMAN, G.C.
- 1985 Traditional Husbandry and Processing of Archaic cereals in Recent Times. Part II, the free threshing cereals, in *Bulletin of Sumerian Agriculture*, II, pp. 1-31.
- HODDER, I.
- 2004 Daily Practices and Social Memory at Çatal Höyük, in *American Antiquity* 69/1, pp. 17- 40.
- HOOD, M.S.F
- 1971 *The Minoans*, London.
- HODDER, I., CESSFORD, C.
- 2004 Daily Practices and Social Memory at Çatalhöyük, in *American Antiquity* 69/1, pp. 17- 40.
- HOPWOOD, M., MITRA, S.
- 2012 Feeding Households: A Multiproxy Method for Analysis of Food Preparation in the Halaf period at Fistikly Höyük, Turkey, in PARKER, B., FOSTER, C.P. (eds.), *New Prospectives on Household Archaeology*, pp. 219-246.
- ISAAKIDOU, V.
- 2007 Cooking in the Labyrinth: Exploring “Cuisine” at Bronze Age Knossos, in MEE, C; RENARD. J. (eds.), *Cooking up the Past : Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp. 5-23.
- ISAAKIDOU, V., HALSTEAD, P., DAVIS, J., STOKER, S.

- 2002 Burnt Animal Sacrifice at the Mycenaean "Palace of Nestor", Pylos, in *Antiquity* vol. 76, num. 291, pp. 86-92.
- JACKSON, T.L.
1991 Pounding Acorn, Women's Production as Social and Economic Focus, in GERO, M., CONKEY, M., *Engendering Archaeology: Women and Prehistory*, pp. 301-325.
- JOHCIM, M. A.
1976 *Hunter-Gathers Subsistence and Settlement: A predictive Model*, Academic Press, New York.
1981 *Strategy for Survival: Cultural Behaviour in an Ecologic Context*, Academic Press, New York.
- JOHNSTON, R.
1977 The Development of the Potter's Wheel: An Analytical and Synthesizing Study, in Material Culture: Styles, Organization and Dynamics of Technology, in LECHTMAN, H., MERRILL, R. S. (eds), *Proceedings of the American Ethnological Society*, pp. 169-210.
- JUHL, K.
1995 The relation from vessel form and vessel function. A methodological study, *Arkeologisk Museum I*, Skrifter 14, Stavanger.
- KELLY-BUCCELLATI, M.
2004 Andirons at Urkesh: New Evidences for the Hurrian Identity of the Early Trans- Caucasian Culture, in SAGONA, A. (ed.), *A View from Highlands. Archaeological Studies in Honour of Charles Burney, Ancient Near Eastern Studies Suppl.* 12, pp. 67-89.
- KELLY, J.D., KAPLAN, M.
1990 History, Structure and Ritual, in *Annual Review of Anthropology* 19, pp. 119-150.
- KENNEDY, J.
2012 Commensality and Labour in the Terminal Ubaid Northern Mesopotamia, in POLLOCK, S., *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal OF Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) Berlin, pp. 125-156.
- KERTZNER, D. I.
1998 *Rituals, Politics and Power*, New Haven and London: Yale University Press.
- KINGERY, W. D.
1981 Plausible Inferences from Ceramic Artefacts, in *Journal of Field Archaeology* 8: 457- 467.
- KIRCH, P.
2001 Polynesian Feasting in Ethnohistoric, Ethnographic and Archaeological Contexts, in DIETLER, M., HAYDEN, B. (eds.) *Feasts: Archaeological and Ethnographic Prospective on Food, Politics and Power*, Washington DC: Smithsonian Institution Press, pp. 168- 184.
- KOBAYASHI, M.
1994 Use- Alteration Analysis of Kalinga Pottery. Interior Carbon Deposit of Cooking Pots, in LONGACRE, W.A., SKIBO, J.M. (eds.), *Kalinga Ethnoarchaeology, Expanding Archaeological Method and Theory*, Smithsonian Books, Washington and London, pp. 127-168.

- KOLB, C. C.
 1988 *Ceramic Ecology Revisited, 1987: The Technology and Socioeconomics of Pottery*. British Archaeological Reports, International Series 432. Oxford.
 1989 *Ceramic Ecology, 1988: Current Research in Ceramic Materials*. British Archaeological Reports, International Series 513. Oxford.
- KOLB, C. C., LACKEY, L.
 1988 *A Pot for All Reasons: Ceramic Ecology Revisited*. Philadelphia: Temple University.
- KRAMER, C.
 1982 *Village Ethnoarchaeology. Rural Iran In Archaeological Prospective*, New York.
- LEMORINI, C.
 2004 La contribution de l'analyse des traces d'usage à l'étude des contextes récents : le travail du bois et des végétaux à Arslantepe (Anatolie orientale), niveaux VII et VI A, *Origini XXVI*, pp. 155-170.
 2010 Daily and ritual activities during the palatial phase. Wear traces analysis of chipped and ground stone industries. In: FRANGIPANE, M. (ed.), *Economic Centralisation in Formative States. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*. Studi di Preistoria Orientale (SPO), vol. 3, pp. 241-254, Università Sapienza, Roma.
- LENTZ, C.
 1999 *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe*, Amsterdam: Harwood Acad.
- LEV-TOV, J., MCGEOUGH, J.
 1999 The Influence of Religion, Social Structure and Ethnicity on Diet: an Example from Frankish Corinth
 2007 Feasting at Late Bronze Age Hazor as Political and Religious Identity Expression, in TWISS, K., *We Are What we Eat: Archeology, Food and Identity*, Carbondale, pp. 85- 111.
- LEVY STRAUSS
 1962 *La Pensée sauvage*, Paris, Plon; trad. it. *Il pensiero selvaggio*, Milano, Il
 1964 *Mythologiques*, vol. I, le cru et le cuit, Plon, Paris
 1965 *Le triangle culinaire*, in «L'Arc», 26, pp. 19-29.
 1969 *The Raw and the Cooked*, Chicago: University of Chicago Press.
- LINTON, R.
 1944 North American Cooking Pots, in *American Antiquity*, 9, pp. 369-380.
- LISHCKA, J.
 1978 A functional Analysis of Middle Classic Ceramics at Kaminaljuyu, in WETHEIGTON, W.K. (ed.), *The Ceramics of Kaminaljuyu, Guatemala*, Pennsylvania, pp. 223-278.
- LITTAUER, M.A., CROWEL, J.H.
 1990 Ceremonial Threshing in Ancient Near East, I. Archaeological Evidence, in *Iraq LII*, pp. 15-23.
- LONGACRE, W.A., SKIBO, J.M. (eds.)

- 1994 *Kalinga Ethnoarchaeology, Expanding Archaeological Method and Theory*, Smithsonian Books, Washington and London.
- LUCQUIN, A., MARCH, R.J.
 2003 Méthodes de Cuisson pré et Protohistoriques: le cas du Bouilli, une approche expérimentale, in FRERE, M.-C. (ed.). *Le Feu Domestique et ses structure au Néolithique et aux l'Âges des Métaux* (Actes du colloque de Bourg-en-Beaune, 7-8 octobre 2000), pp. 127-142.
- LUPTON, D.
 1996 *Food, the Body, and the Self*, Sage, Thousand Oaks, California.
- LYONS, D., D'ANDREA, C.
 2003 Griddes, Ovens, and Agriculture Origines: an Ethnoarchaeological study of Bread Baking in Highlands Ethiopia, in *American Anthropologis, NewSeries*, 105/3, pp. 515- 530.
- MALAMOUD C.
 1994 *Cuocere il Mondo. Rito e Pensiero nell'India Antica*, Milano.
- MANIATIS, Y., FACORELLIS, Y., PILALI, A., PAPANTHIMOU-PAPAEFTHYMIU, A.
 2002 Firing Temparture determinations of low fired Clay Structures, in KILIKOUGLU, A., HEIN ,A., MANIATIS, A. (eds.), *Modern Trends in Scientific Studies on Ancient Ceramic*, British Archaeological Reports International Series 1011, pp. 59-68.
- MARCH, R.J., WÜNSCH, G.
 2003 Loupes et Lentilles: à Propos de la Function des Structures de Combustion, in FRERE, M.-C. (ed.). *Le Feu Domestique et ses structure au Néolithique et aux l'Âges des Métaux* (Actes du colloque de Bourg-en-Beaune, 7-8 octobre 2000), pp.199-208.
- MARRO, C., HAUPTMANN, H.
 2000 Chronologies des Pays du Caucase et de l'Euphrate aux IV^e- III^e Millenaires, Actedu Colluque d'Istanbul16-19 Décembre 1998, Istitut Française d'Etudes Anatoliennes d'Istanbul de Bocard, pp. 23-51.
- MARSHALL, D.
 2005 Food as Rituals, routine and Convention, in *Consumtion Markets and Culture* 8/1, pp.69-85.
- MAUSS, M.
 1967 *The Gift: the Form and Reason for Exchange in Archaic Societies*, New York, Norton.
- McGovern, P.E. et alii
 2005 Chemical Identification and Cultural Implication of a Mixed Fermented Beverage from Late Prehistoric China, in *Journal of Archeology for Asia and Pacific* 44, pp. 249-275.
- MEE, C.
 2007 The Production and the Consumption of Pottery in the Neolithic Pelonnese, in MEE, C., RENARD, J. (eds.), *Cooking Up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp. 200-223.
- MENNELL, S.

- 1985 *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from The Middle Ages to the Present*, Urbana, Ill., University of Illinois Press.
- 1996 *All Manner of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, University of Illinois Press.
- MENNELL, S., MURCOTT, A., VAN OTTERLOO, A.H.
 1992 *The Sociology of Food: Eating Diet and Culture*, London.
- MESSER, E.
 1984 Anthropological Perspectives on Diet, in *Annual Review of Anthropology* 13, pp.205-249.
- MILLER, D.
 1985 *Artefacts as Categories. A Study of Ceramic Variability in Central India*, Cambridge.
 1995 *Acknowledging Consumption*, London. Routledge.
- MILLS, B. J.
 1989 Integrating Functional Analysis of Vessels and Sherds through Models of Ceramic Assemblage Formation, in *World Archaeology* 21, pp- 133- 147.
 1999 Ceramics and Social Contexts of Food Consumption in the Northern Southwest, in SKIBO, J., FEINEMAN G.M. (eds.), *Pottery and People. A Dynamic Interaction*, the University of Utah Press, Salt Lake City, pp. 99-114.
 2007 Performing the Fests: Visual Display and Superhuousehold Commensalism in the Puebloan Southwest, in *America Antiquity* 72/ 2 pp. 210-239.
- MINTZ, S.W.
 1985 *Sweetness and Power*, New York.
 1996 *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and Past*, New York.
- MINTZ, S., C. DUBOIS
 2002 The Anthropology of Food and Eating, in *Annual Review of Anthropology* 31, pp. 99-119.
- MONTANARI, M.
 2004 *Il cibo come Cultura*, Roma.
- MULDER- HEYMANS, N.
 2002 Archaeology, Experimental Archaeology and Ethnoarchaeology on Bread Ovens in Syria, in *Civilisation*, 49, pp.197-221.
- NELSON, B.
 1991 Ethnoarcheology and Palodemography: a Test of Turner and Logfren Hypotsis, in *Journal of Anthropological Research*, 37/2, pp. 107-129
- NICKLIN, K.
 1971 Stability and Innovation in Pottery Manufacture, in *World Archaeology* 3: 13-48.
- ORLIAC, C.
 2003 Étude Expérimentale du Fonctionnement des Fours Polynésiens à Tahiti, in FRERE, M.-C. (ed.). *Le Feu Domestique et ses structure au Néolithique et aux l'Âges des Métaux* (Actes du colloque de Bourg-en-Beaune, 7-8 octobre 2000), pp.209-214.
- OTTO, A.

- 2012 Defining and Transgressing the Boundaries between Ritual and Commensality and Dality Commensal Practices: the Case of Late Bronze Tall Bazi, in POLLOCK, S., *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal OF Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) Berlin, pp. 179- 195.

PAPPA, M., HALSTEAD, P., KOTSAKI, K., UREM- KOTSOU, D.

- 2004 Evidence For Large Scale Feasting at LN Makriyalos, Northern Greece, in HALSTEAD, P. , BARRETT, J.C. (eds.), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 16-43.

PALMIERI A.

- 1967 Insediamento del Bronzo Antico a Gelinciktepe (Malatya), in *Origini*, I, pp. 117-193.
 1969 Recenti dati sulla stratigrafia di Arslantepe, in *Origini*, III, pp. 7-66.
 1973 Scavi nell'area sud-occidentale di Arslantepe. Ritrovamento di una struttura templare dell'Antica Età del Bronzo, in *Origini* 7, pp. 55-228.
 1978 *Scavi ad Arslantepe (Malatya)*, *Quaderni de "La Ricerca Scientifica"*, 100, CNR, pp. 311-352.
 1981 Excavations at Arslantepe (Malatya), in *Anatolian Studies*, pp. 3101-119.
 1985a Eastern Anatolia and Early Mesopotamian Urbanization: Remarks on Changing Relations, in LIVERANI M., PALMIERI A., PERONI R. (eds.) *Studi di paletnologia in onore di S. M. Puglisi*, Università di Roma "La Sapienza", pp. 191-213, Roma.
 1985 Scavi ad Arslantepe (Malatya), 1976-79, in *Quaderni de "La Ricerca Scientifica"* 112, CNR, pp.75-113, Roma.
 1989 Storage and distribution at Arslantepe-Malatya in the Late Uruk period, in: EMRE K., HROUDA, B., MELLINK, M., ÖZGÜÇ, N.(eds.), *Anatolia and the Ancient Near East* . pp. 419-430. Ankara.

PALMIERI A., FRANGIPANE M.

- 1986 Assetto redistributivo di una società protourbana della fine del 4° millennio, *Dialoghi di Archeologia*, 1, pp. 35-44.

PALUMBI, G

- 2003 Red-Black Pottery: Eastern Anatolian and Transcaucasian Relationship Around the Mid-Fourth Millennium BC, in *Ancient Near Eastern Studies* 40, pp. 80-134.
 2004 La più Antica Tomba "Reale". Dati Archeologici e Costruzione delle Ipotesi, in Frangipane, M. (ed.), *Alle Origini del Potere. Arslantepe, la Collina dei Leoni*, Milano, pp. 115-119.
 2007a A Preliminary Analysis on the Prehistoric Pottery from Aratashen (Armenia), in LYONNET, B. (ed.) *Les Culture du Caucase (Vie-IIIe millénaires avant notre ère). Leurs Relation avec le Proche- Orient*, Paris.
 2007b From Collective Burials to Symbols of Power. The translation of Roles and Meanings of the Stone- Lined Cist Burial Tradition from Southern Caucasus to the Euphrates Valley, in *Scienze dell'Antichità* 14, pp. 17-44.
 2008 *The Red and Black. Social and Cultural Interaction between the Upper Euphrates and Southern Caucasus Communities in the Fourth and Third Millennium BC.*, Studi di Preistoria Orientale vol. 2. Sapienza Università di Roma, Dipartimento di Scienze Archeologiche e Antropologiche dell'Antichità, Roma.
 2012 Bridging the Frontiers Pastoral Groups in the Upper Euphrates Region in the Early Third Millennium BCE, in *Origini* XXXIV, pp. 261-278.

PAPADOPOULOU,E., PRÉVOST- DERMAR, S.

- 2004 'Il n'y a pas de Cuisine sans feu'.Une approche des technique culinaires au Néolithique et à l'Âge du Bronze Ancien à travers les structures de combustion en Grèce du Nord, in

- HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT (eds.), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 123- 135.
- PAPPA, M., HALSTEAD, P., KOTSAKIS, K., UMREM-KOTSU, D.
 2004 Evidence for Large Scale Feasting at Late Neolithic Makryalos, N. Greece, in HALSTEAD, P., BARRET, J.C. (eds.), *Food Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, Oxbow, Oxford, pp. 16-44.
- PARKER, B. J.
 2007 The Tradition of Tandir Cooking in Southern East Anatolia: an Archaeological Prospective, in *Ethnoarchaeological Investigations in Rural Anatolia* 4, pp. 7-43.
 2011 Bread Ovens, Social Networks and Gendered Space: An Ethnoarchaeological Study of Tandir Ovens in Southeastern Anatolia. *American Antiquity* 76/4, pp. 603-627.
- PARKER, B. J., FOSTER, C.P. (Eds.)
 2012 *New Prospectives on Household Archaeology*, Winona Lake, Indiana.
 2012 Household Archaeology in Near East and Beyond, in PARKER, B. J., FOSTER, C.P. (Eds.) *New Prospectives on Household Archaeology*, Introduction, pp. 1-14.
- PARKER PEARSON, M (ed.)
 2003 *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*, in BAR International Series 1117, Archeopress, Oxford.
- PARODIE, J.R.
 2001 Feasting for Prosperity: a Stud of Southern Northwest Coast feasting, in DIELTLER, M., HAYDEN, B. (eds.) *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power*, Smithsonian Institute Press, Washington, D.C., pp. 185-214.
- PEARSON, J.A., HEDGES, R.E.M, MELLESON, T.I., ÖZBEK, M.
 2010 Exploring the Relationship between Weaning and Infant Mortality: an Isotope Case Study from Aşıklı Höyük and Çayönü Tepesi, in *American Journal of Physical Anthropology* 143, pp. 448-457.
- PECORELLA, P. E.
 1975 *Malatya III*, in *Orientis Antiqui Collectio III*, Roma.
- PFÄLZNER, P.
 1996 Activity and Social Orgnization of Third Millennium B.C. Households, in VEENHOF, K.R. (ed.) *Households. Houses and Households in Ancient Mesopotamia*, pp. 117–28.
- PICCIONE, P.
 2010 The Ceramic Containers of Period VI B2: Food Storage Processing and Consumption in a Village Community of the Early 3rd Millennium, in FRANGIPANE, M. (ed.) *Economic Centralisation in Formative State. The Archaeological Reconstruction of the Economic System in 4th Millennium Arslantepe*, Studi di Preistoria Orientale, Sapienza Università di Roma, pp. 205-230.
- PICCIONE, P., LEMORINI, C.
 2012 Vessels, Tools, and Space Use at Arslantepe in Period VI B2. Everyday Life in a EB I Village, in *Origini XXXIV*, pp. 279-299.

PIRO, J. J.

2009 *Pastoralism in Transcucasian Culture: The Faunal Remains from Sos Höyük*, New York

POLLOK, S.

2003 Feasts, Funerals, and Fast Food in Early Mesopotamia States, in BRAY, T. (ed.) *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*, New York, pp. 17-38.

2009 Engendering Communities: The Contexts of Production and Consumption in Early Mesopotamian Villages, in TEREENDY, S., LYONS, N. AND JANSE-SMEKAL, M. (eds.), *Que(e)rying Archaeology: Proceedings of the 37th Annual Chacmool Conference*, Calgary: Archaeological Association of the University of Calgary, pp. 240-49.

2010 Practices of Daily Life in Fifth Millennium B.C. Iran and Mesopotamia, in CARTER, R.A., PHILIP, G. (eds.), *Beyond the Ubaid: Transformation and Integration in the Late Prehistoric Societies of the Middle East*, Studies in Ancient Oriental Civilization 63. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago, pp. 93.112.

2012 *Between Feast and Daily Meals : Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal for Ancient Studies, Special Volume 2 (2012), Berlin.

2012b Towards an Archaeology of Commensal Spaces, an Introduction, in POLLOK, S. (ed.) *Between Feast and Daily Meals : Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal for Ancient Studies, Special Volume 2 (2012), pp. 1-20.

POSTGATE, J.N.

1984, Processing of Cereals in the Cuneiform Record, *Bulletin of Sumerian Agriculture* I, pp. 103-113.

POWERS, W.K., POWERS, M.M.N.

1984 Metaphysical Aspects of Oglala Food System, in DOUGLAS, M. (ed.), *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, pp. 40-96.

PREVOST, S.

1993 *Les Fours et les Foyers Domestiques en Egée au Néolithique et aux l'Âge du Bronze*. D.E.A., Université de Paris I.

PUGLISI, S.M.

1959 *La civiltà Appenninica Origine delle Società Pastorali in Italia*, Origines Studi e Materiali Pubblicati a cura dell'Istituto Italiano di Preistoria e Protostoria, Firenze

PUGLISI, S.M., MERIGGI, P.

1964 *Malatya I*, in *Orientis Antiqui Collectio* XII, Roma.

RAY, K., THOMAS, J.

2003 In the Kinship of Cows: the Social Centrality of Cattle in the Early Neolithic of Southern Britain, in PARKER PERSON, M., *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*, BAR International Series 1117, pp. 37-44.

RECCHIA, G.

1997 L'analisi degli Aspetti Funzionali dei Contenitori Ceramici: un' ipotesi di Percorso Applicata all'Età del Bronzo dell'Italia Meridionale, in *Origini* XXI, pp. 207- 306.

RICE, P.

- 1987 *Pottery Analysis*, University of Chicago.
- RICHARDS, A.
 1932 *Hunger and work in a savage tribe: a functional study of nutrition among the Southern Bantu*, London: Routledge & Kegan Paul.
 1939 *Land, Labour, and Diet in Northern Rhodesia: and economic study of the Bemba tribe*. Oxford: Oxford University Press.
- ROUMPOU, M., PSARAKI, K., ARAVANTINOS, V., HERON, C.
 2007 Early Bronze Age Thebes: Organic Residue Analysis and Archeological Investigation, in MEE, C; RENARD, J. (eds), *Cooking up the Past : Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp.158-173.
- ROZIN, P.
 1986 The selection of Food by Rats, Humans and other Animals, in
 1999 Food is Fundamental, Fun, Frightening and Far-Reaching, in *Social Research* LXVI, pp.69-30.
- ROZIN, P.- FALLON, A.E.
 1987 A Prospecting on Disgust, in *Psychological Review*, XCIV 1, pp.23-41.
- RUSSEL, N.
 2002 The Wild Side of Animal Domestication, in *Society and Animals* 10/3, pp. 285-302.
- RUTTER, J.
 2004 Ceramic sets in Context: on Dimension of Food Preparation and Consumption in a Minoan Palatial Setting, in HALSTEAD, P. AND J.C. BARRET (eds.), *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp. 63-89.
- RYE, O. S.
 1981 *Pottery Technology: Principles and Reconstruction*, Washington.
- SADORI, L., SUSANNA, F.
 2004 Archaeobotanical Data and Crop Storage Evidence from an Early Bronze Age-2 at Arslantepe(Malatya-Turkey)b, in *13th Symposium of the International Work Group for Palaeoethnobotany*, Girona- Spain, pp. 16-22.
- SADORI, L., SUSANNA, F., BALOSSI RESTELLI, F.,
 2008 Collapsed beams and wooden remains from a 3200 BC temple and palace at Arslantepe (Malatya, Turkey), in G. FIORENTINO, D. MAGRI (a cura di), *Charcoals from the past, Cultural and Palaeoenvironmental Implications*, BAR International Series, pp. 103-116, Oxford.
- SADORI L., SUSANNA, F., FOLLIERI M.
 2004 Collapsed wooden structure of a 3000 years BC Temple of Arslantepe (Malatya, Turkey). Abstract of *III International Meeting of Anthracology Charcoals from the past. Cultural and Palaeoenvironmental implications*, June 28 – July 1, 2004, Cavallino (Lecce), Italy, p. 42.
- SADORI L., SUSANNA F., GIARDINI M.
 2006 L'utilizzo di orzo nell'alimentazione dal Tardo Calcolitico al Bronzo antico ad Arslantepe, in *Anatolia orientale*, in *Atti dei Naturalisti e Matematici di Modena* 137, pp. 445-456.

SALLABERGR, W.

- 2012 Home-Made Bread, Municipal Utton, Royal Winr. Establishing Social Relatin during the preparation and Consumption of Foodin RELIGIOUS Festivals at late Bronze Age Emar, in POLLOCK, S., *Between Feasts and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal OF Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) Berlin, pp. 157, 177.

SASSATELLI R.

- 2004 L'alimentazione, gusti, pratiche e politiche, in *Rassegna Italiana di Sociologia* XLV, n.4, 2004, pp. 1-18.

SCHIFFER, M.B.

- 1972 Archaeological context and systemic context, in *American Antiquity* 37/2, pp. 156-165.

SCHIFFER, M., SKIBO, J.

- 1989 A provisional theory of ceramic abrasion, in *American Anthropologist* 91, pp. 101-115.
1997 The Explanation of Artifact Variability, in *American Antiquity* 62, pp. 27- 50.

SHERRAT, A.

- 1987 Cups that Cheered: the Introduction of Alcohol to Prehistoric Europe, in Waldren, W., Kennard, R. (EDS.), *Bell Beakers of the Western Mediterranean: the Oxford International Conference 1986*, British Archaeological Reports International Series 331, pp. 81-106.
2002 Diet and cuisine: Farming and its Transformations as Reflected in Pottery, in *Documenta Praehistorica* XXIX, pp. 61-71

SCHENIDER, H.K.

- 1957 The Subsistence Role of Cattle in among the Pakot East Africa, in *American Anthropologist* 59, pp. 278-300.

SOBAL, J.

- 2000 Sociability and Meals: Facilitation, Commensality and Interaction, in MAISELMAN, H. (ed.), *Dimensions of a Meal: the Science, Culture, Business and Art of Eating*, Gaithersburg, APEN Publisher, pp. 119-133.

SUSANNA F., SADORI L.

- 2005a Analisi archeobotanica di macroresti rinvenuti in un'abitazione dell'Età del Bronzo ad Arslantepe (Malatya, Turchia) *Informatore Botanico Italiano*, 37 (1, Parte B), pp. 906-907.
2005b The state of the art on the archaeobotanical study of Arslantepe-Malatya (Turkey): the role of aagriculture and artisanship at the end of the IV millennium B.C. XVII International Botanical Congress, Vienna, Austria, July 18-23, 2005, p. 631.

SADORI, L., SUSANNA, F. PERSINI, C.

- 2006 Archeobotanical Data and Crop Storage Evidence from an Early Bronze Age 2 Burnt House at Arslantepe (Malatya- Turkey), in *Vegetation, History and Archaeobotany* 15, pp. 205-215. <http://www.springerlink.com/content/81v3323613277083/>

SAGONA, A.

- 1984 *The Transcaucasian Region in The Early Bronze Age*, British Archaeological Report International Series 85
1993 Settlement and Society in Late Prehistoric Trans-Caucasus, in FRANGIPANE M. , HAUPTMANN, H., LIVERANI, M., MATTHIAE P., MELLINK, M., (eds.) *Beetween the Rivers and*

Over the Mountains, Dipartimento di Scienze Storiche Archeologiche ed Antropologiche dell'Antichità Università di Roma la Sapienza, pp. 435- 474, Roma.

SAMUEL, D.

2000 Brewing and Baking, in NICHOLAS, P.T. (ed.), *Ancient Egyptian materials and Technology*, pp. 537- 576.

SASSMAN, K.E.

1995 The Social Contradiction of Traditional and Innovative Cooking Technologies in the Prehistoric American Southeast, in BARNETT, W.K., HOOPEs, J.W. (eds.), *The Emergences of Pottery Technology and Innovation in Ancient Societies*, Washington 1995, pp. 223-240.

SCARPI, P.

2005 *Il Senso del Cibo*, Sellerio, Palermo.

SCHIFFER, M.B., SKIBO, J.M., BOELKE, T.C. NEUPERT, N.A., ARONSON, M.

1994 New Perspective and Community Specialization: a Kalinga ethnoarchaeological study, in *World Archaeology* 23, pp. 64-78.

SHAW, M.C.

1990 Late Minoan Hearths and Ovens at Kommos, Crete, in DARCQUE P., TREUIL, R. (eds.), *Kommos 1,2: the Minoan Hilltop and Hillside*, pp. 354-377.

SHEPARD, O. A.

1976 *Ceramic for Archaeologist*, Washington D.C., Carnegie Institution of Washington.

SINOPOLI, M.

1991 *Approaches to Archaeological Ceramics*, New York.

SKIBO, J.

1992 *Pottery Function: A Use Alteration Perspective*. New York: Plenum.

1994 Kalinga Cooking Pot. An Ethnoarchaeological and Experimental Study of Technological Change, in LONGACRE, W.A, SKIBO, J. (eds.), *Kalinga Ethnoarchaeology. Expanding Archaeological Method and Theory*, pp. 113-126.

1999 Pottery and People, in SKIBO, J., FEINEMAN G.M. (eds.), *Pottery and People. A Dynamic Interaction*, the University of Utah Press, Salt Lake City, pp. 1-8.

SKIBO, J., FEINEMAN G.M.

1999 *Pottery and People. A Dynamic Interaction*, the University of Utah Press, Salt Lake City.

SKIBO, J.M., SCHIFFER, B.M., KOWALSKI, N.1991 Ceramic Production and Community

1989 Ceramic style analysis in archaeology and Ethnoarchaeology, in *Journal of Anthropological Archaeology* 8, pp. 388-409.

SKIBO, J.M., BUTTS, T.C., AND SCHIFFER, M.B.

1997 Ceramic surface treatment and abrasion resistance: an experimental study. *Journal of Archaeological Science* 24:311-317.

SOPHRONIDOU, M., TSIRTSONI, Z.

- 2007 What are the Legs for? Vessels with Legs in the Neolithic and Early Bronze Age Aegean, in MEE, C., RENARD, J. (eds.), *Cooking Up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp. 247-269.
- SPETH, J.D., SPIELMANN, K.A.
1983 Energy Source, Protein Metabolism, and Hunter- Gathers Subsistence Strategies, in *Journal of Anthropological Archaeology* 2, pp. 1-31.
- STAIN, G.
2012 Food Preparation, Social Context, and Ethnicity in Prehistoric Mesopotamia Colony, in GRIFF, S.R., RODRIGUEZ-ALEGRIA, E. (eds.), *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Preparation*, pp. 47-63.
- STARK, M. T.
1991 Ceramic Production and Community Specialization: A Kalinga Ethnoarchaeological Study. *World Archaeology* 23: 64-78.
- STINER, M.C., MUNRO, N., SUROVELL, T.
2000 The Tortoise and the Hare,,: Small Game Use, the Broad Spectrum Revolution, and Paleolithic Demography, in *Journal of Anthropological Archaeology* 2, pp. 1-31.
- SÜRENAGHEN, D.
1985 Einige kulturelle Kontakte zwischen Arslantepe VI A und der frühsumerisch-hochprotoelamischen Stadtkulturen. In: LIVERANI, M., PALMIERI A., PERONI, R. (eds.), *Studi di Paletnologia in onore di S.M.Puglisi* : 229-236. Roma: Università "La Sapienza".
- SWOGORZWSKA, A.
2004 Andirons and Their Role in Early Trans-Caucasian Culture, in *Anatolica* XXX, pp. 151-177.
2012 Fire Installation in Household activities, Archeological Study from Tell Arbid (North Eastern Syria), in *Paléorient* 38, pp. 227-247.
- TKÀKOVA, L.
2013 *Near Eastern Tannur Now and Then, a Close-up View of Bread Ovens with respect to the Archaeological Evidence and Selected Ethnographical Examples from Khabur Region*, Masrik University, Brno, 2013.
- TOMKINS, P.
2007 Communalilty and Competition: The Social Life of Food and containers at a ceramic and Early Neolithic Knossos, Crete, in MEE, C., RENARD, J. (eds.), *Cooking Up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp. 174-199.
- TRANKELL, I.B.
1995 *Cooking, Care, and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*, Uppsala.
- TRUFELLI F.
1994 Standardization, Mass Production and Potter's Marks in the Late Chalcolithic Pottery of Arslantepe (Malatya), *Origini*, XVIII. pp. 245-289.
- TURNER C.G., LOFGREN L.

1966 House-hold size of prehistoric Western Pueblo Indians, in *Southwestern Journal of Anthropology*, 22: 117-132

TWISS, K.C.

2007 *The Archaeology of Food and Identity*, Carbondale.

2007b Home is where the heart is: Food and Identity in the Neolithic Levant, in TWISS, K.C. (ed.), *The Archaeology of Food and Identity*, PP. 50-68.

2008 Transformation in an Early Agricultural Society: Feasting in the Southern Levantine Pre-Pottery Neolithic, in *Journal of Anthropological Archaeology* 27, pp. 418-422.

2012 The Complexities of Home Cooking: Public Feasts and Private Meals Inside the Çatalhöyük House, in POLLOCK, S. (ed.) *Between Feast and Daily Meals: Toward an Archaeology of Commensal Spaces*, eTopoi Journal for Ancient Studies, Special Volume 2 (2012) pp. 53-73.

UREM-KOTSOU, D., KOTSAKIS, C., BECK AND SOUT, E.C.

2003 Organic Residues from Late Neolithic Makriyalos Cooking Pots, Paper on 4th Conference of Greek Archaeometric Society, Athens.

2007 Pottery Cuisine and Community in the Neolithic in North Greece, in MEE, C., RENARD, J. (eds.) *Cooking up the Past: Food and Culinary Practices in the Neolithic and Bronze Age Aegean*, pp. 225-246.

URION, E., EYER, F.

1968 *La bière, art et tradition*, Strasburgo.

VALMONTI, S.M.

2003 Neolithic and Early Bronze Age "Food" from Northern Greece, the Archeobotanical Evidence, in PARKER PEARSON, M., *Food, Culture and Identity in the Neolithic and Early Bronze Age*, BAR International Series 1117, pp. 97-112.

VAN AS, A.

1984 Reconstructing the Potter's Craft, in Van der Leeuw, S. E., Pritchard, a. C. (eds.), *The Many Dimensions of Pottery*, pp. 129-160, Amsterdam.

VAN DE MOORTELT, A.M.P.A.

2001 The Area around the Kiln, and the Pottery from the Kiln Dump, in SHAW, J.W., VAN DE MOORTELT, A.M.P.A., DAY P.M., KILIKOGLU, A. (eds.), *A LM IA Ceramic Kiln in South-Central Crete: Function and Pottery Production* (Hesperia Supplement 30), pp. 25-110.

VAN DER LEEUW, S. E., PRITCHARD, A. C.

1984 *The Many Dimensions of Pottery*, Amsterdam.

VAN DERVENN, M. (ed.)

2003 *Luxury Food*, World Archaeology 34 (3).

VAN DERVENN, M.

2007 Luxury Food: their Nature and Role in Iron Age and Early Roman Southern Britain, in Twiss, K.C., *The Archaeology of Food and Identity*, pp. 112-129.

VAN LOON, M.

1973 Excavation at Korocutepe, Turkey 1968-'70: preliminary Report, in *Journal of Near Eastern Studies* 32, pp. 357- 424.

- VERHOEVEN, M.
1999 *An Archaeological Ethnography of a Neolithic Community: Space, Place and Social Relations in the Burnt Village at Tell Saby Abyad*, Syria, Istanbul.
- VIGNE, J.-D.
1991 The Meat and offal weight (MOW) method and Relative Proportion of Ovocaprines in some Ancient Diets of the North-Western Mediterranean, in *Rivista di Studi Liguri* 57, pp. 21-47.
- VITELLI, K.D.
1989 Were Pots First Made for Food? Doubts from Franchthi, in *World Archaeology* 21, pp. 17-29.
- VLACHOS, D.
2002 Changes in the production and Use of Pottery from the Early Neolithic to the 'Secondary Products Revolution': some evidence from LN Makriyalos, Northern Greece, in *Documenta Praehistorica* XXIX, pp. 119-126.
- WANDSNIDER, L.
1997 The Roasted and the Boiled: Food Composition and Heat Treatment with Special Emphasis on pit-hearth Cooking, in *Journal of Anthropological Archaeology* 16 (1), pp. 1-48.
- WARDE, A., L. MARTENS
2001 *Eating Out. Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge, Cambridge University Press.
- WEISSNER, P.
2001 Of Feasting and Value: Enga feastes in a historical prospective (Papua New Guinea) , in DIETLER, M. AND B. HAYDEN (eds.), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Experiences on Food, Politics, and Power*, pp. 115-143.
- WEISSNER, P., SCHIEFENHÖVEL, W.
1996 *Food and Status Quest*, Oxford.
- WETHEIGTON, W.K
1978 *The Ceramics of Kamiljuyu, Guatemala*, Pennsylvania, USA.
- WHITEHEAD, T.L.
1984 Sociocultural Dynamics and Food Habits in a Southern Community, in *Food in the Social Order. Studies of Food and Festivities in Three American Communities*, pp. 97-142.
- WILSON, D.E., DAY, P.M.
1994 Ceramic Regionalism in Pre-palatial Central Crete: the Mesara Imports at EMI to EMIIA Knossos, *British School of Athens* 89, pp. 1-87.
- WOOD, J.
2000 Food and Drink in European Prehistory, in *European Journal of Archaeology* 3 (1), pp. 89-111.
2001 *Prehistoric Cooking*, Charleston.
- WRIGHT, C. J.

- 2004 Mycenaean Drinking Services and Standards of Etiquette, in HALSTEAD, P. AND J.C. BARRETT (eds.) *Food, Cuisine and Society in Prehistoric Greece*, pp.90-103.

WRIGHT, J.

- 1995 Empty Cups and Empty Jugs: the Social Role of Wine in Minoan and Mycenaean Societies, in McGovern, P.E., Fleming, S.J., Katz, S.H. (eds.), *The Origins and Ancient History of Wine*, pp. 287-309.
- 2004 A Survey of Evidence for Feasting in Mycenaean Societies, in WRIGHT, J. (ed.) *The Mycenaean Feasts*, Princeton, American School of Classical Studies at Athens 2004, pp. 13-58.

WRIGTH, K.

- 2000 The Social Origins of Cooking and Dining in Early Villages of Western Asia, in *Proceedings of Prehistoric Society* 66, pp. 89- 122.